

REDMOND

Multicooker
RMC-M90E



User manual

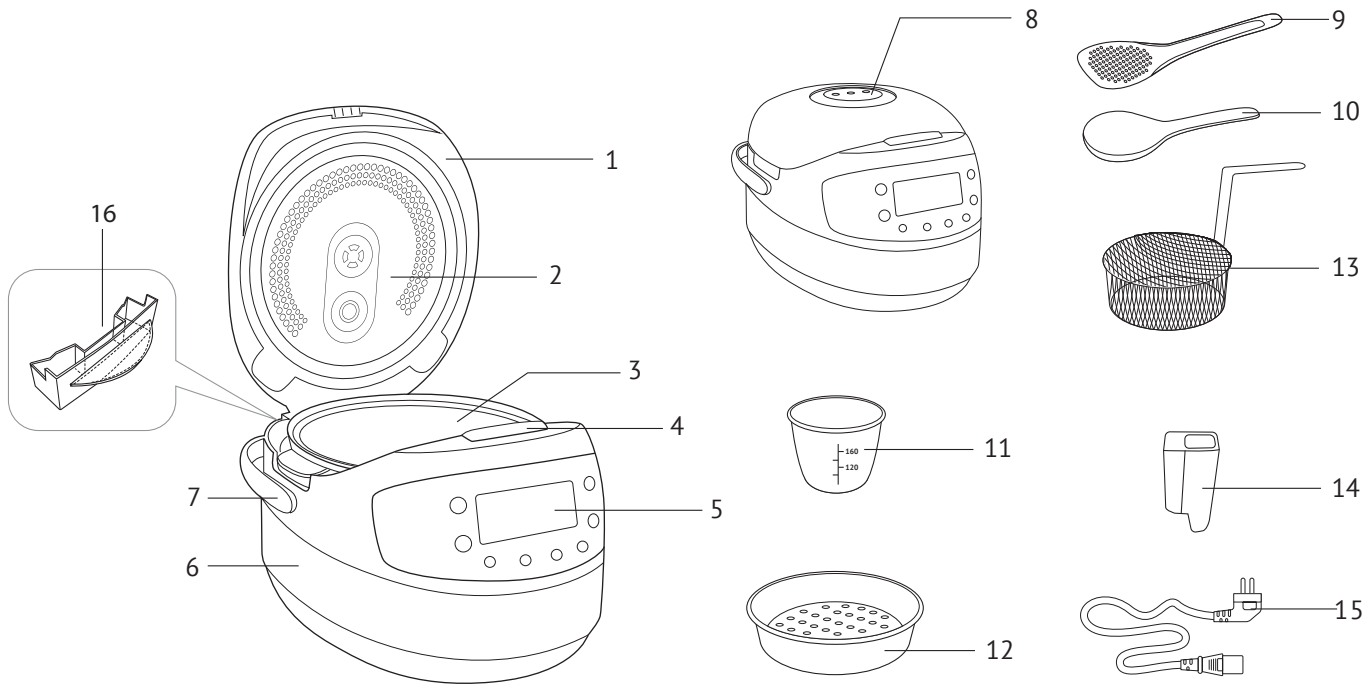
Manufacturer: "Power Point Inc Limited" №1202 Hai Yun Ge (B1) Lin Hai Shan Zhuang Xiameilin Futian Shenzhen China 518049 Under license of REDMOND®
Производитель: «Пауэр Пойнт Инк. Лимитед» №1202 Хай Юн Гэ (B1) Лин Хай Шан Чжуан Сямейлин Футьян, Шеньжень, Китай, 518049 По лицензии REDMOND®
Виробник: "Пауер Поінт Інк.Лімітед" № 1202 Хай Юн Ге (B1) Лін Хай Шан Чжуан Сямейлін Футьян, Шеньжень, Китай, 518049. За ліцензією REDMOND®

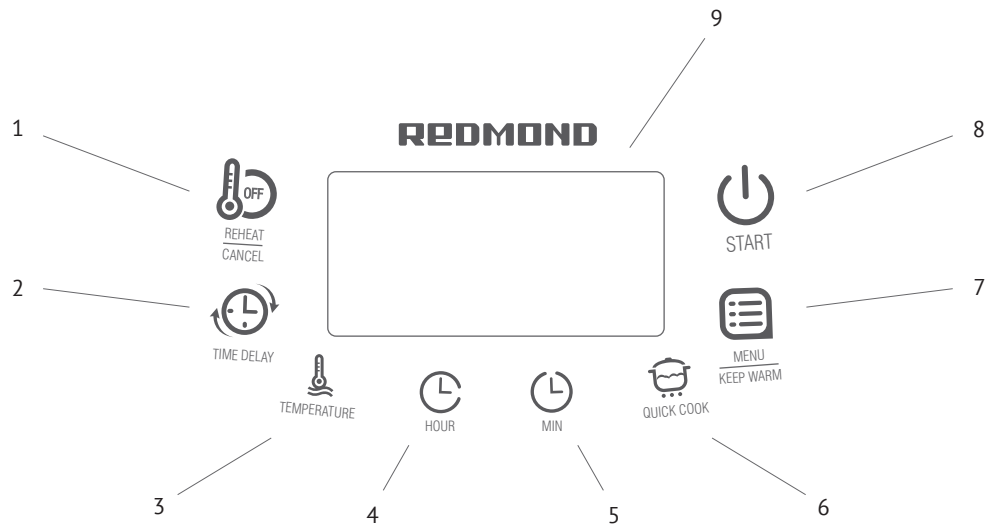
Importer (EU): SIA "SPILVA TRADING" Address: Jelgava, Meiju cels 43 - 62, LV-3007 Reg. Nr. 43603078598. **BA** Uvoznik i distributer za Bosnu i Hercegovinu: ASBIS d.o.o., Džemala Bijedića 162, 71 000, Sarajevo, Bosna i Hercegovina. Tel: +387 33 770 200, e-mail: prodaja@asbis.ba, www.asbis.ba. **BG** Вносител: АСБИС България ЕООД И.Н.: BG121655056 Адрес: София, бул. Искърско шосе 7, ТЦ Европа, срп. 3. Тел.: 02/4284111, www.asbis.bg. **CZ** Dovoze: ASBIS CZ spol. s r.o. Obchodní 103, 251 01 Cestlice, Praha - východ, Praha, Czech Republic. Tel: +420 272 117 111, www.asbis.cz. **HU** Importőr: ASBIS Magyarország Kft., H-1135, Budapest, Reitter Ferenc utca 46-48. Tel.: +36 1 236-1000, Fax: +36 1 236-1010, www.asbis.hu. **PL** ASBIS POLAND SP Z O.O., Ul. Krasnowolska 17 A, 02-849, Warszawa. Tel +48 22 33 71 510, www.asbis.pl. **RO** Importator: ASBIS Romania SRL, Splaiul Independentei 319, SEMA PARC, Obiectiv 5, Etaj 2, Sector 6, Bucuresti, 062650, Romania. Tel. +40 21 337 1099, www.asbis.ro. **SK** Importér/distribútor pre SR: ASBIS SK spol. s r.o., Tuhovská 33, 831 06, Bratislava. Tel: +421-2-32165111, www.online.asbis.sk. **RS** Uvoznik i servis za Republiku Srbiju: ASBIS d.o.o., Cara Dušana 205A, 11080 Zemun, Beograd. Tel: +381 11 310 77 00, www.asbis.rs. **LV** Izplatītājs: SIA „ASBIS BALTICS”; Latvia, Riga, Bauskas iela 58A-15, LV-1004; Tel.: +371 66047820, e-mail: sales@asbis.lv, www.asbis.lv. **UA** Імпортер в Україні: ТОВ ПІІ «АСБІС-УКРАЇНА», 03061, м. Київ, вул. Газова, будинок 30. Тел. +38 044 455 44 11, www.asbis.ua. **SI** Distributer, dajalec garancije in servis za Slovenijo, Asbis d.o.o., Brodišče 15, 1236 Trzin; Tel: + 386 (0) 590 79 927; e-mail: infosales@asbis.si; www.asbis.si. **HR** ASBIS-CR d.o.o.; Slavonska avenija, 24/6 -1 kat; 10000, Zagreb, Croatia; Tel: + 385 1 600 9900, e-mail: prodaja@asbis.hr; www.asbis.hr. **EE** Maaletooja: SIA „ASBIS BALTICS”; Türi 10c, 11313, Tallinn, Estonia; Tel.: + 372 66047815, e-mail: sales@asbis.ee; www.asbis.ee. **LT** Importuotojas: SIA „ASBIS BALTICS”; Ateities g. 25B, 06326, Vilnius, Lietuva; Tel.: +370 66047814, e-mail: sales@asbis.lt; www.asbis.lt. **CY** Importer Cyprus: ASBIS Kypros Limited; 26, Spyrou Kyprianou Str, 4040, Germasogeia, Limassol, Cyprus. Tel: +357 25 257 350; Fax: +357 25 322 432, e-mail: info@asbis.com.cy; www.asbis.com.cy

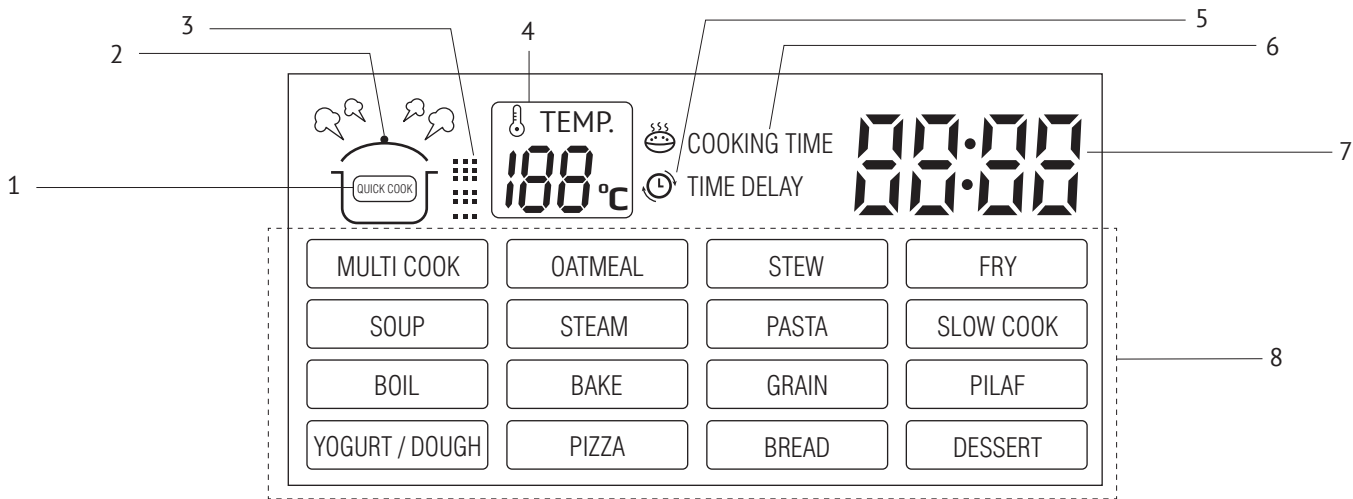
GBR	9
FRA	17
DEU	25
ITA	34
ESP	42
PRT	51
DNK	59
NOR	66
SWE	74
FIN	81
ROU	88
HUN	96
BGR	104

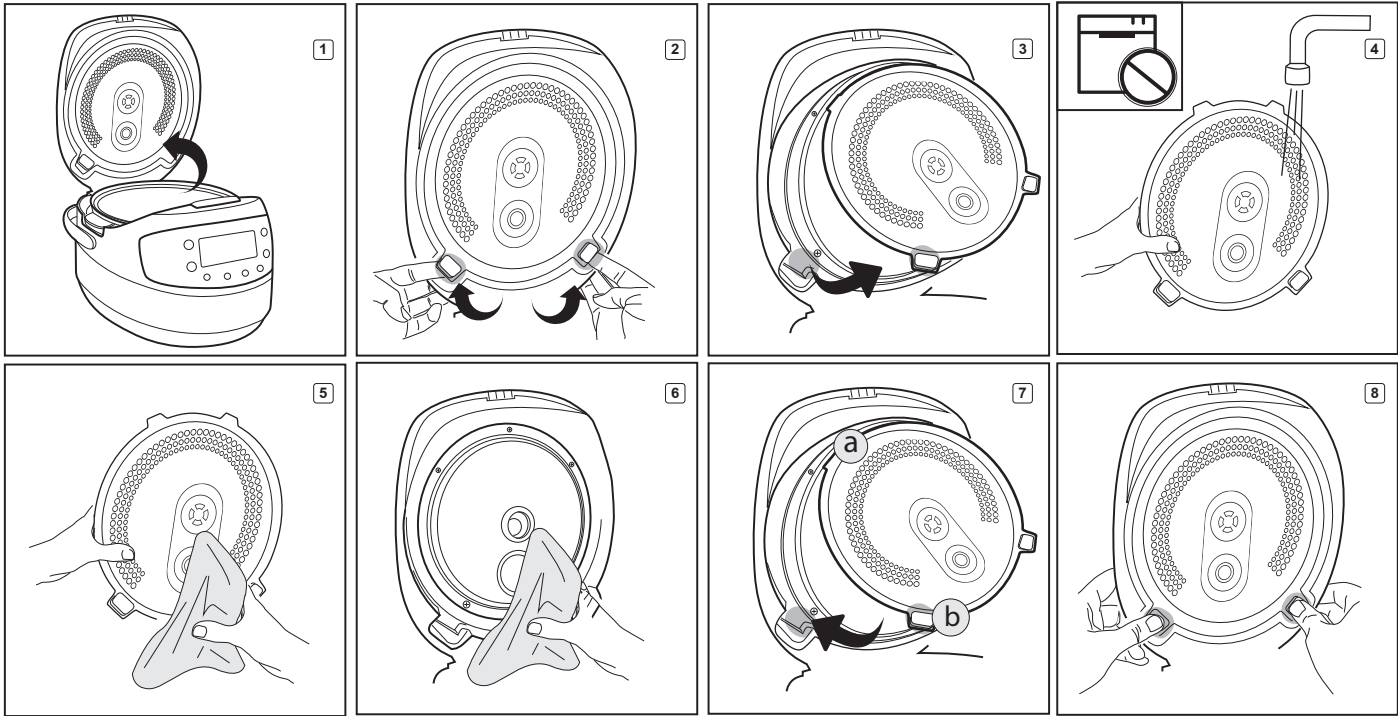
HRV	112
CZE	120
SVK	128
SVN	137
POL	145
LTU	153
LVA	161
EST	169
SRB	177
GRC	185
RUS	194
UKR	203

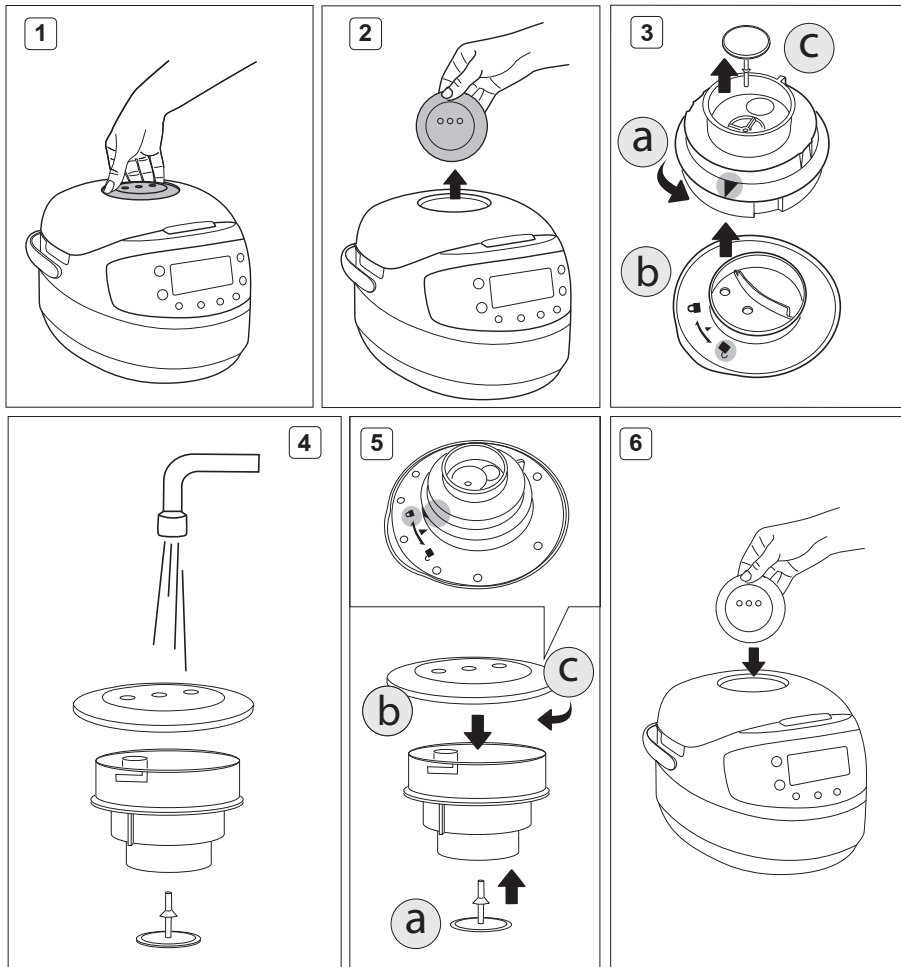
A1













Carefully read all instructions before operating and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

The safety measures and instructions contained in this manual do not cover all possible situations that may arise during the operation of the appliance. When operating the device the user should be guided by common sense, be cautious and attentive.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer shall not be responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is intended to be used for nonindustrial use in household and similar spheres of application. Industrial application or any other misuse will be regarded as violation of proper service conditions. Should this happen, manufacturer is not responsible for possible consequences.
- Before plugging in the appliance ensure that the circuit voltage matches operating voltage of the appliance (see technical specifications or manufacturer's plate on the appliance).
- Use an extension cord designed for power consumption of the appliance as the parameter mismatch may result in a short circuit or fire outbreak.
- The appliance must be grounded. Connect the appliance only to a properly installed power point. Failure to do so may result in

the risk of electrical shock. Use only grounded extension cords.

STOP

CAUTION! While in use the appliance heats up! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid burns, do not lean over the appliance while opening the lid.

- Unplug the appliance after use, before cleaning or moving. Remove the power cord with dry hands holding it by the plug, not cord.
- Do not place the cord in doorframes or by heat sources. Do not twist or bend the power cord, ensure it is not in contact with sharp objects, corners and edges of furniture.

STOP

PLEASE, NOTE: damaging the cord may lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center to have the cord replaced.

- Never place the device on soft surfaces or cover it to keep ventilation slots clear of any obstruction.
- Do not operate the appliance outdoors to prevent water or any foreign object or insect from getting into the device. Doing so may result in serious damage of the appliance.

- Always unplug the device and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

STOP *DO NOT immerse the device in water or wash it in running water!*

- This appliance can be used by children over 8 y.o. and physically or mentally challenged persons or as well as those who lack experience and knowledge only provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 y.o. Cleaning and maintenance should not

be performed by children without supervision.

- Packaging material (film, foam, etc.) may be hazardous to children. Choking hazard! Keep the packaging out of the reach of children.
- Any kind of modification or adjustment to the product is not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in the device breakage, property damage or physical injury.

STOP *CAUTION! Do not use the appliance in case any defect has been noticed!*

Technical Specifications

Model.....	RMC-M90E
Power Input.....	860-1000 W
Supply Voltage.....	220-240 B, 50/60 Hz
Electrical safety.....	Class I
Bowl capacity.....	5 L
Bowl coating.....	ceramic non-stick
Display.....	color, LED
3D heating.....	yes
Overall dimensions.....	377 × 285 × 240 mm
Net weight.....	5.4 kg

Programs

1. MULTICOOK	7. PASTA	13. YOGURT/DOUGH
2. OATMEAL	8. SLOW COOK	14. PIZZA
3. STEW	9. BOIL	15. BREAD
4. FRY	10. BAKE	16. DESSERT
5. SOUP	11. GRAIN	17. QUICK COOK
6. STEAM	12. PILAF	

Functions

Keep Warm function.....	up to 24 hours
Disabling "Keep Warm" in advance.....	yes
Reheat function.....	up to 24 hours
Time Delay function.....	up to 24 hours

Packaging Arrangement

Multicooker.....	1 pc.
Bowl.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.
Deep fry basket.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Spoon/Paddle holder.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.
Cookbook.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.

In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice. The specification allows an error of ±10%.

Multicooker Assembly (A1, p. 4)

- Upper lid
- Removable inner lid
- The bowl
- Lid release button
- Control panel with a display
- The housing
- Carrying handle
- Removable steam valve
- Stirring paddle
- Serving spoon
- Measuring cup
- Steaming container
- Deep fry basket
- Spoon/Paddle holder
- Power cord
- Container for collecting condensate

Control Panel (A2, p. 5)

Multicooker REDMOND RMC-M90E is equipped with a touch control panel with color LED multifunction display.


1. "Reheat/Cancel" button disables/reactivates the Reheat function, interrupts the program and cancels all settings.
2. "Time Delay" button is used to enter the time setting mode in Time Delay function.
3. "Temperature" button is used to adjust the temperature in "MULTI-COOK".
4. "Hour" button is used to adjust the hours in time setting Time Delay modes.
5. "Min" button is used to adjust the minutes in time setting Time Delay modes.
6. "Quick Cook" button starts "QUICK COOK" program.
7. "Menu/Keep Warm" button is used to select an automatic cooking program and to disable the Keep Warm function in advance.
8. "Start" button starts the cooking program.
9. Display.

Display (A3, p. 6)

1. "QUICK COOK" program indicator
2. Operating program/Reheat function indicator
3. Cooking stage indicator
4. "MULTICOOK" temperature indicator
5. "Time Delay" indicator
6. Indicator of the timer operation
7. Timer
8. Selected program indicator

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove the multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials.


 *Keep all warning labels, including the serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits!*

After transportation or storage at low temperatures allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before using.

Wipe the housing of the appliance with a soft, damp cloth. Rinse the inner bowl with warm soapy water and dry thoroughly. An odour on first use of the appliance is normal and does not indicate a malfunction. In such case, clean the appliance, following "Cleaning and Maintenance".

Place the appliance on a hard, even, horizontal surface so that the steam from the valve will not come into contact with wallpaper, decorative coverings, electronic devices or other items or materials which could be damaged by high humidity or temperatures.

Before use, make sure there are no chips or other defects on the outside or visible inside parts of the multicooker. There should be nothing caught between the bowl and the heating element.

 **ATTENTION!** *It is forbidden to lift the device with the filled bowl by the handle.*

Do not switch on the device without the bowl installed or with empty bowl inside. In case of accidental start of a cooking program, it may result in critical overheating or damage of the anti-stick coating. Before frying, pour inside a little vegetable or sunflower oil

STOP

ATTENTION! It is forbidden to lift the device by the handles of the bowl!

II. OPERATION**Setting The Cooking Time**

Multicooker REDMOND RMC-M90E allows manually adjusting the cooking time, set by default for each program (except "QUICK COOK"). Time adjustment range and interval depend on the program of cooking selected. To set:

1. Select the cooking program. Press "Hour" button repeatedly to adjust the hours. Hold the button down to scroll through the digits.
2. Press "Min" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
3. To set the cooking time of less than 1 hour press "Hour" button repeatedly to reset to zero. Adjust the minutes using "Min" button.
4. When the time is set (display keeps blinking) proceed to the next stage in accordance with the program selected. To cancel all settings, press "Reheat/Cancel" button and reset.

STOP

IMPORTANT! *Manually adjusting the cooking time, consider time adjustment range and interval of selected program, given in the table of default settings.*

i

For your convenience the cooking time range in all programs starts with the minimum setting, enabling you to prolong the operating time of the program, if the dish is undercooked.

In certain automatic programs countdown starts only when the device reaches its operating temperature. E.g. If you set "STEAM" program on 5 minutes, the countdown of the program begins only when the water comes to a full boil providing enough steam.

In "PASTA" program, the countdown begins after water starts boiling and "Start" button is being repressed.

Time Delay Function

This function allows setting the program to finish by certain time. Cooking time may be delayed for a period from 10 minutes to 24 hours with 10 minute intervals. Setting Time Delay function, take the cooking time of the program into consideration. The time of a delay should be longer than the cooking time of the program selected; otherwise the program starts running right after you press "Start".

When the automatic program is selected and the temperature and cooking time are adjusted, you may set the "Time Delay".

1. Press "Time Delay" button to enter the Time Delay setting mode. The words Time Delay are displayed. Timer is blinking.
2. Press "Hour" button repeatedly to adjust the hours in 24 hour format. Hold the button down to scroll through the digits.
3. Press "Min" button repeatedly to adjust the minutes. Hold the button down to scroll through the digits.
4. If you need to set the delay of less than 1 hour, repeatedly press "Hour" button to reset to zero and adjust the minutes using "Min" button.
5. To cancel the settings press "Reheat/Cancel" button and reset.
6. When the time is set press and hold down the "Start" button. Time Delay function indicator lights up. Set program starts running and the countdown begins.
7. Your meal will be ready when the time set expires. When the program finishes, the device automatically switches to "Keep Warm" ("Reheat/Cancel" button indicator lights up).
8. Press "Reheat/Cancel" button to cancel the "Keep Warm". Button indicator goes off.

- Time Delay function is available in all automatic programs except "FRY", "PASTA" and "QUICK COOK".
- It is not recommended to use Time Delay function if dairy and other perishable products are being used (eggs, fresh milk, meat, cheese etc.).
- Setting the "Time Delay" in "STEAM" program remember that the countdown starts only when the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).

Keep Warm Function

Function is being automatically activated at the end of the cooking program. When the program finishes, the temperature of the meal (70–75°C) is being maintained for a period of time up to 24 hours.

"Reheat/Cancel" button indicator lights up and the "Keep Warm" count up is being displayed.

Press and hold down "Reheat/Cancel" button to disable the function.

Disabling The "Keep Warm" In Advance

Automatic activation of the Keep Warm function at the end of the program may sometimes be undesirable. REDMOND RMC-M90E allows disabling the function in advance, while setting the program or during its operation. Press and hold down the "Menu/Keep Warm" button to cancel the function. "Reheat/Cancel" button indicator goes off. To reactivate the function, repress and hold down the "Menu/Keep Warm" button ("Reheat/Cancel" button indicator goes off).

Reheat Function

REDMOND RMC-M90E can be used for warming up cold meals. To reheat:

- Put the products into the bowl. Place the bowl inside the device.
- Close the lid until it clicks into place and plug in the unit.
- Press and hold down "Reheat/Cancel" button for a few seconds until an audible sound is produced. Corresponding indicators light up and "reheating" process begins. The timer starts its countdown.

The meal will be warmed up to 70–75°C and the temperature will be maintained for the next 24 hours. To cancel the function press and hold down "Reheat/Cancel" button. Corresponding indicators go off.

i

The function may operate for a period of 24 hours, however, we recommend using it moderately, because a prolonged thermal exposure may sometimes affect flavor characteristics of the meal.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

STOP **IMPORTANT!** *When using the water boiling device (for example, when boiling products), DO NOT set the cooking temperature above 100°C. It may result in overheating and failure of the device. For the same reason, DO NOT use the "BREAD", "FRY" and "BAKE" programs to boil water.*

1. Measure the ingredients according to the recipe.
2. Put them into the bowl. Make sure that all the ingredients including liquid are below the scale mark indicating maximum capacity. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.

i

ATTENTION! If you cook at high temperatures with much vegetable oil, always leave the device lid open.

4. Repeatedly press "Menu/Keep Warm" button to select the program (corresponding indicator lights up).
5. Use "Hour" and "Min" buttons to adjust the time set by default for each program.

- Set Time Delay function if needed. Time Delay function is not available in "FRY", "PASTA" and "QUICK COOK" programs.
- Press and hold down "Start" button. "Start" and "Reheat/Cancel" button indicators light up. Set program starts running and the countdown begins. Countdown of the "STEAM" program begins only when water comes to a full boil, providing enough steam. In "PASTA" – after water comes to a full boil, products are added and "Start" button is being repressed.
- Press and hold down "Menu/Keep Warm" button to disable the Keep Warm function in advance if needed ("Reheat/Cancel" button indicator goes off). Repress "Menu/Keep Warm" button to reactivate the function. Keep Warm function is not available in "YOGURT/DOUGH" and "BREAD" programs.
- When cooking time expires, the device makes an audible sound. Depending on your settings the unit either switches to "Keep Warm" ("Reheat/Cancel" button indicator lights up) or enters standby mode ("Start" button indicator blinks).
- To interrupt cooking process at any stage, to cancel set program or the Keep Warm function press and hold down "Reheat/Cancel" button.



For high-quality results, you are offered to use the recipes for cooking from the cook book supplied with REDMOND multicooker RMC-M90E, designed specifically for this model.

If the expected result has not been achieved, refer to the Cooking Tips section, where you can find answers to the most frequently asked questions and get the necessary recommendations.

If you did not achieve the desired result using automatic programs, try versatile program called "MULTICOOK", featuring a wide time and temperature adjustment range. This program gives endless opportunities for new culinary experiments.

"MULTICOOK" Program

This program can be used to cook any meal with your personal time and temperature settings. REDMOND RMC-M90E, featuring "MULTICOOK" program will be able to replace a big number of kitchen appliances. Now any recipe, either from your family cookbook or Internet, can be adjusted for your multicooker.

For your convenience, the device does not switch to "Keep Warm" automatically by the end of the program if the cooking temperature was less than 80°C. It may be manually reactivated by pressing and holding down the "Menu/Keep Warm" button right after the program starts running. "Reheat/Cancel" button indicator lights up.

Temperature adjustment range (use "Temperature" button to adjust) is from 35°C to 170°C with 5°C intervals.

Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 12 hours with the following intervals: less than 1 hour – 1 minute, over an hour – 5 minutes.



If you use the MULTICOOK program for boiling the water (for example, when cooking products), it is FORBIDDEN to set the cooking temperature above 100°C.

"OATMEAL" Program

This program is recommended for cooking various porridges using milk. Program's default time is 10 minutes. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals.

"OATMEAL" program is recommended for cooking various oat porridges using pasteurized low fat milk. To avoid boiling away, we recommend you do the following:

- rinse grain thoroughly before cooking;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book. Increase or reduce amount of ingredients proportionally;
- using whole milk dilute it by half with water.

Cooking results may vary depending on the place of origin and the manufacturer of the products used.



If you did not manage to achieve the desired result, please consult the chapter "Cooking Tips" to receive necessary recommendations on cooking or use the multifunctional program "MULTICOOK". Set the temperature of 95°C. Follow the proportions and cooking time settings given in the recipe.

"STEW" Program

This program is recommended for stewing vegetables, meat, fish, poultry, and seafood. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Time adjustment range is from 20 minutes to 12 hours with 5 minute intervals.

"FRY" Program

This program is recommended for frying meat, vegetables, poultry, and seafood. Program's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 1.5 hours with 1 minute intervals. Time Delay function is not available in this program.



To prevent food from burning follow instructions given in the recipe book and stir ingredients thoroughly while frying.

"SOUP" Program

This program is recommended for cooking various broths, soups (chunky, bisque, cream soup etc.) and making fruit and berry drinks. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.

"STEAM" Program

This program is recommended for steaming meat, fish, vegetables and children meals. Program's default time is 15 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals. Use the steaming container provided to steam the foods.

1. Pour 600–1000 ml of water into the bowl. Place the steaming container in.
2. Measure the ingredients and put them into the container. Place the bowl inside the device. The bowl and the heating element must fit tightly.
3. Follow steps 3 to 10 given in "Standard operating procedure for automatic programs".



Countdown of the program does not start until the device reaches its operating temperature (water comes to a full boil).



If you want to adjust the default settings of the program we advise consulting the table of recommended steaming time settings for various products.

"PASTA" Program

This program is recommended for cooking pasta, sausages, eggs, etc. Program's default time is 8 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time

adjustment range is from 2 to 20 minutes with 1 minute intervals. Cooking time of the program covers the period of time needed to bring water to a boil and to cook the ingredients. The device produces an audible sound upon boiling alarming you to put ingredients inside the bowl. Repress the "Start" button to begin the countdown. Time Delay function is not available in this program.



During preparation of certain products (pasta, etc.), foam might arise. To avoid foam boiling over, we recommend you to open the lid a few minutes after the products have been added into boiling water.

"SLOW COOK" Program

This program is recommended for cooking stewed meat or baked milk. Program's default time is 5 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 8 hours with 10 minute intervals.

"BOIL" Program

This program is recommended for cooking beans and vegetables. Program's default time is 40 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 2 hours with 5 minute intervals.

"BAKE" Program

This program is recommended for baking cakes, puddings, pies, puff, and yeast pastry. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 8 hours with 5 minute intervals.



The readiness of the cake may be checked with a toothpick. Insert a toothpick in and if it comes out dry, your cake is ready.

We recommend disabling the Keep Warm function when baking.

"GRAIN" Program

This program is recommended for cooking various grains. Program's default time is 35 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

"PILAF" Program

This program is recommended for cooking different pilafs, paella or risotto. Program's default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1.5 hours with 10 minute intervals.

"YOGURT/DOUGH" Program

This program is recommended for making healthy and delicious homemade yogurts. Default time is 8 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 6 to 12 hours with 10 minute intervals. Keep Warm function is not available in this program.



Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.



Use Yogurt Jar Set REDMOND RAM-G1 (to be purchased separately) to prepare yogurt.

"PIZZA" Program

This program is recommended for making pizza. Default time is 25 minutes. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 20 minutes to 1 hour with 5 minute intervals.

“BREAD” Program

This program is recommended for baking white and wheat-rye breads. The program includes complete baking cycle starting from the process of proofing the dough and up until the moment you take the freshly baked product out. Default time is 3 hours. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 1 to 6 hours with 10 minute intervals. Keep Warm function is not available in this program.

- Adding ingredients into the bowl make sure that it is filled only to half of its size.
- Remember, that the baking starts one hour after the beginning of the program when the dough has proofed.



Before using baking flour, we advise you sift it, removing any impurities and adding to it some air.

It is not recommended to use “Time Delay” function because this may affect the quality of pastry.

Do not open the lid until the program finishes!

In order to minimize the cooking time and to simplify the process of baking we advise using baking flour mixes.

“DESSERT” Program

This program is recommended for making various desserts using fruits and berries. Default time is 1 hour. Manual time adjustment is available. Cooking time adjustment range is from 5 minutes to 4 hours with 5 minute intervals.

“QUICK COOK” Program

This program is recommended for quick cooking rice and other grains. Manual time adjustment and Time Delay function are not available in this program.

III. ADDITIONAL FEATURES

- Proofing the Dough
- Making Fondue
- Making Cheese, Cottage Cheese
- Deep frying
- Pasteurizing Liquids
- Reheating Baby Food
- Tableware and Personal Items Sterilization

IV. OPTIONAL ACCESSORIES

Additional accessories can be purchased separately. Information on the assortment, pricing, and compatible accessories is available through our authorized dealer in your country.

V. CARE AND MAINTENANCE

General rules and recommendations

- Before using the device for the first time, as well as to remove the smell of food in the multicooker after cooking, you are recommended to process half a lemon in it for 15 minutes in the STEAM program.
- If you do not use the device for a long time, unplug it. The working chamber, including the heating disc, bowl, inner lid, condensate container and steam valve must be clean and dry.
- Before cleaning the device, make sure it is unplugged and completely cold. For cleaning, use a soft cloth and delicate dishwashing detergent.



Do NOT use coarse wipes or sponges or abrasive pastes when cleaning the device. It is also unacceptable to use any chemically aggressive or other substances that are not recommended for use for objects in contact with food.



Do NOT immerse the device in water or place it under a stream of water!

- Be careful when cleaning the rubber (silicone) parts of the multicooker: their damage or deformation may cause the device to malfunction.
- The device body can be cleaned as it becomes dirty. The bowl, inner lid, condensate container and removable steam valve must be cleaned after each use. The condensate formed in the process of cooking in the device, remove after each use of the device. Clean the inner surfaces of the working chamber as necessary.

Cleaning the body

Clean the device body with a soft, damp kitchen cloth or sponge. It is possible to use a delicate cleaning agent. To avoid possible stains from water and stains on the body, you are recommended that you wipe the surface dry.

Cleaning the bowl

The bowl can be cleaned both manually using a soft sponge and dishwashing detergent, and in the dishwasher (in accordance with the recommendations of its manufacturer).

If it is heavily dirty, pour warm water into the bowl and leave to soak for a while, and then clean. Be sure to wipe the outer surface of the bowl dry before installing it in the body of the device.

With regular operation of the bowl, the color of its internal non-stick coating can completely or partially change. This is not a sign of a bowl defect.

Cleaning the inner lid

Refer to the diagram **A4** (page 7) for the procedure for removing and installing the inner lid. Use a damp kitchen cloth or sponge to clean the main and removable inner lids. Before installing the inner lid, wipe the surfaces of both lids dry.

Cleaning the removable steam valve

The steam valve is installed in a special seat on the top lid of the device. Refer to the diagram **A5** (page 8) for the cleaning procedure.



ATTENTION! To avoid deformation of the valve rubber seal, do not twist or pull it out when removing, cleaning and installing.

Condensate removal

In this model, the condensate accumulates in a special cavity on the body of the device around the bowl and flows into a special container located at the back of the device. To clean the container, rinse it under running water, following the above rules. Remove any remaining condensation in the cavity around the bowl with a kitchen cloth.

Cleaning the working chamber

In strict compliance with the instructions of this manual, the probability of liquid, food particles or debris entering the working chamber of the device is minimal.

If significant contamination has occurred, the surfaces of the working chamber should be cleaned to avoid incorrect operation or damage to the device.



Before cleaning the working chamber of the device, make sure that the device is unplugged and completely cooled down!

The side walls of the working chamber, the surface of the heating disc and the housing of the central temperature sensor (located in the middle of the heating disc) can be cleaned with moistened (not wet!) sponge or cloth. If you use detergent, you should carefully remove the residue to avoid the appearance of unwanted odor during subsequent cooking.

If foreign objects get into the recess around the central temperature sensor, carefully remove them with tweezers, without pressing on the sensor housing.

If the surface of the heating disc is dirty, it is allowed to use a moistened medium-hardness sponge or a synthetic brush.



With regular use of the device over time, the color of the heating disc can completely or partially change. This is not a sign of malfunction and does not affect the correct operation of the device.

Transportation and Storage

Before repeated operation or storage completely dry all parts of the appliance. Store the assembled appliance in a dry, ventilated place away from heating appliances and direct sunlight.

During transportation and storage, do not expose the device to mechanical stress, that may lead to damage of the device and/or violation of the package integrity.

Keep the device package away from water and other liquids.

VI. COOKING TIPS

This chapter familiarizes you with the practical tips and solutions to some common problems you may experience when using the multicooker.

THE DISH IS UNDERCOOKED

Possible Causes	Solving the Problem
The lid of the device was either open or was not closed properly.	Try to avoid opening the lid while cooking. Close the lid until it clicks into place. Make sure that the rubber sealing ring located on the inner side of the lid is not deformed or damaged in any way
Cooking temperature was not observed because the bowl and the heating element did not fit tightly.	There should not be any foreign objects between the lid and the housing of the device, remove if any. Always make sure that the heating element is clean and fits tightly with the bowl before cooking.
Wrong ingredients or settings were chosen. General proportions were not observed, the size of the ingredients was too large. Wrong time settings. Chosen recipe is not appropriate for the device.	We recommend using recipes adjusted for the device. Choose proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
Steaming: the amount of water in the bowl is too little to provide enough steam.	Use the amount of water recommended. If in doubt, check the water level while steaming.
Frying:	Too much oil was added. Frying ingredients add an amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Follow recommendations given in the recipe while deep frying.
	Too much moisture inside the bowl. Do not close the lid of the device while frying unless specified in the recipe. Using frozen ingredients defrost and drain before frying.
Cooking: the water boiled away during preparation of foods with high acidity.	Certain products need to be processed before cooking: washed, browned, etc. Follow recommendations given in the recipe.
Baking (dough did not bake through):	Too much dough in the bowl. Use a smaller amount of dough.
	Proofed dough has reached the inner lid and covered the steam valve. Take the baked product out of the unit, turn it over and place back. Bake until ready. Next time use smaller amount of dough.

THE DISH IS OVERCOOKED

Wrong ingredients, wrong size of ingredients or time settings.	We recommend using the recipes adjusted for your model. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe.
The dish remained in the unit with the "Keep Warm" on for too long after it's been cooked.	We recommend using the "Keep Warm" function moderately. If your device features the function of disabling the "Keep Warm" in advance, use it to avoid the problem.

LIQUID BOILS AWAY DURING COOKING

Milk boils away.	Depending on the quality of milk used, it may boil away. To avoid this, we recommend using only ultra-pasteurized milk with the fat content of 2.5% or less. Dilute milk with water if needed (p. 7)
Ingredients were not properly processed (washed poorly, etc.). Wrong general proportions or ingredients.	We recommend using the recipes adjusted for the device. Try choosing proven recipes only. Set the time and cooking program, choose ingredients, proportions, and the size of ingredients according to the recipe. Whole grains, meat, fish, and seafood need to be rinsed thoroughly before cooking.
The product forms a foam	It is recommended to rinse the product thoroughly, remove the valve or cook with the lid open

THE DISH IS BURNT

The bowl was not properly washed after last use. Non-stick coating is damaged.	Make sure that the bowl is clean and has no coating defects before cooking.
General amount of ingredients is smaller than recommended.	Use proven recipes, adjusted for the device.
Cooking time was too long.	Reduce the cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for your model.
Frying: oil was not added; the ingredients have not been stirred or turned over.	Frying products add amount of oil enough just to cover the bottom of the bowl. Stir ingredients thoroughly while frying or turn over as required.
Stewing: not enough liquid.	Add more liquid. Avoid opening the lid while stewing.
Cooking: not enough liquid (proportions were not observed).	Follow recommended ratio of liquids to solids while cooking.
Baking: the bowl was not greased before baking.	Grease the bottom and sides of the bowl with butter or oil before baking (do not pour oil inside).

INGREDIENTS LOOSE THEIR SHAPE WHEN COOKED

Ingredients have been over stirred.	Frying foods, do not stir the ingredients more often than every 5-7 minutes.
Cooking time was too long.	Reduce cooking time or follow recommendations given in the recipe adjusted for the device.

BAKED GOODS ARE OVERLY MOIST

Improper ingredients causing excess moisture have been used (juicy fruits or vegetables, frozen berries, sour cream, etc.).	Use ingredients according to the recipe. Try to avoid using ingredients causing excess moisture or use them in smaller amounts.
Baked product has been left in the unit with the closed lid for too long.	We recommend taking baked product out of the unit right after the baking cycle finishes or leaving it on the "Keep Warm" for a short period of time only.

BAKED GOODS DO NOT RISE

Eggs and sugar were poorly whipped.	Use proven recipes adjusted for the device. Choosing, measuring, and processing ingredients follow recommendations given in the recipe.
The dough stayed for too long before being baked.	
The flour wasn't sifted or the dough was poorly kneaded.	
Wrong ingredients.	

i Certain REDMOND multicookers feature an overheat protection in "STEW" and "SOUP" programs. In case there is no liquid in the bowl, the device automatically interrupts the program and switches to "Keep Warm".

Recommended Steaming Time Settings For Various Products

Product	Weight, g/pcs	Water, ml	Cooking time, min
Pork/beef fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	20/30
Mutton fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	25
Chicken fillet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
Meatballs/cutlets	180 (6 pcs) / 450 (3 pcs)	500	10/15
Fish fillet	500	500	10
Shrimps (cooked, peeled, frozen)	500	500	5
Potatoes (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	15
Carrots (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	35
Beet (cut into 1.5 cm cubes)	500	500	95
Frozen vegetables	500	500	10
Egg	3 pcs	500	10

i Remember, that these are general recommendations only. In reality, cooking time may vary from the recommended one, depending on the quality of the product used and on your personal preferences.

"MULTICOOK" Temperature Adjustment Recommendations

Temperature	Recommendations for use
35°C	Proofing dough and making vinegar
40°C	Making yogurt
45°C	Leavening
50°C	Fermentation
55°C	Fondant
60°C	Making green tea and preparing baby food
65°C	Cooking vacuum sealed meat

Temperature	Recommendations for use
70°C	Preparing punch
75°C	Pasteurizing liquids and making white tea
80°C	Preparing mulled wine
85°C	Making cottage cheese and other time consuming meals
90°C	Making red tea
95°C	Cooking porridges using milk
100°C	Cooking meringues and jams
105°C	Cooking jellied meat
110°C	Sterilization
115°C	Making sugar syrup
120°C	Making brisket
125°C	Stewing meat
130°C	Making puddings
135°C	Browning cooked foods
140°C	Smoking various foods
145°C	Baking fish and vegetables in foil
150°C	Baking meat in foil
155°C	Frying yeast dough
160°C	Frying poultry
165°C	Frying steaks
170°C	Deep frying French fries and chicken nuggets

Table of default settings

Program	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment range/setting interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
MULTICOOK	Cooking various meals with your personal time and temperature settings	15 min	5 min - 1 hour / 1 min 1 hour - 12 hours / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Cooking porridges using milk	10 min	5 min - 1.5 hour / 1 min	✓		✓
STEW	Stewing meat, fish, vegetables, etc.	1 hour	20 min - 12 hours / 5 min	✓		✓

Program	Recommendations for use	Cooking time, set by default	Time adjustment during interval	Time Delay	Preheating stage	Keep Warm
FRY	Frying meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 1.5 hour / 1 min			✓
SOUP	Making various soups and broths	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
STEAM	Steaming meat, fish, vegetables, etc.	15 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cooking pasta, sausages and other semi-finished products	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Making stewed meat, baked milk, brisket, jellied meat and aspic	5 hours	1 hour – 8 hours / 10 min	✓		✓
BOIL	Cooking beans and vegetables	40 min	5 min – 2 hours / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking cakes, puddings, pies, puff and yeast pastry	1 hour	20 min – 8 hours / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cooking grains and other side dishes	35 min	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
PILAF	Making meat, fish, poultry and seafood pilafs	1 hour	20 min – 1.5 hours / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Making different kinds of yogurt; proofing dough	8 hours	6 hours – 12 hours / 10 min	✓		
PIZZA	Making pizza	25 min	20 min – 1 hour / 5 min	✓		✓
BREAD	Baking white and wheat-rye breads including the proofing cycle	3 hours	1 hour – 6 hours / 10 min	✓		
DESSERT	Making desserts using fresh fruits and berries	1 hour	5 min – 4 hours / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Quick cooking rice and other grains	Automatic shut-off after complete boiling of water				✓

VII. BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible cause	Solving the problem
Display shows the error code: E1–E4	System error; system board or heating element malfunction.	Unplug the unit and let it cool down. Close the lid tightly. Switch the unit back on. If this does not eliminate the error, address an authorized service center

Problem	Possible cause	Solving the problem
The device does not switch on.	Power cord is not connected to the appliance and/or socket	Ensure that the power cord is connected to the corresponding inlet on the housing of the appliance and to the socket
	Wall socket is not working properly	Connect to a properly working wall socket
Dish is taking too long to cook	Power supply failure	Check the power supply. If not available, contact local electricity supply company
	Power supply interruption (power supply is unstable/under-rated)	Ensure that the power supply is stable. If unstable/underrated, contact local electricity supply company
Dish is taking too long to cook	There is a foreign object between the bowl and the heating element (grain, food particles, debris, etc.)	Unplug the appliance and let cool down. Remove foreign object or objects
	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place
	Heating disk is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating disk
Hot steam escapes from under lid during cooking. The count of program running time starts	The bowl is not properly positioned	Properly position the bowl into place
	The lid is not closed properly; foreign object under lid	Remove foreign objects (grain, food particles, debris, etc.) from under the rim, if any. Always close the lid until it clicks into place
	Inner lid and cooking bowl fail to seal hermetically	Sealing ring is dirty, deformed, or damaged in any way Check the sealing ring. Replace, if necessary

i In case you didn't manage to eliminate the defects, please, refer to the authorized service centre.



Environmentally friendly disposal (WEEE)

The packaging, user manual and the device itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste to help protect the environment.

Old appliances must not be disposed with other household waste but must be collected separately. Municipal disposal of recyclable wastes is free of charge. The owners of old appliances are required to bring it to a waste facility centre. With this little extra effort, you can help to ensure that valuable raw materials are recycled and pollutants are treated as appropriate.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU – concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.



Avant la première utilisation de cet article lisez attentivement son manuel d'utilisation et le conserver pour référence ultérieure. L'utilisation correcte de l'appareil peut prolonger considérablement sa durée de vie.

Consignes de sécurité et les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles pouvant survenir pendant le fonctionnement de l'appareil. Durant le travail avec l'appareil, l'utilisateur doit être guidé par le bon sens, soyez prudent et attentif.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect des règles de sécurité et d'utilisation du produit.
- Le présent appareil est destiné à une utilisation domestique dans des appartements, résidences secondaires ou dans d'autres conditions similaires dans le cadre de l'exploitation non industrielle. L'usage de l'appareil d'une manière industrielle ou toute autre utilisation à affectation indéterminée est considéré comme le manquement aux conditions de son exploitation en bon ordre. Dans ce cas-là le producteur n'est pas tenu responsable en matière des conséquences éventuelles.
- Avant le branchement vérifiez si la tension du secteur local correspond à la tension nominale d'alimentation du multicuiseur (voir les spécifications ou la plaque signalétique du produit). (voir les caractéristiques ou la plaque signalétique).
- Utilisez une rallonge électrique conçue pour la puissance consommée de l'appareil – l'incohérence des paramètres peut provoquer un court-circuit ou l'inflammation du câble.

- Ne branchez le multicuiseur qu'aux prises d'alimentation mises à la terre – c'est une condition obligatoire de protection contre les chocs électriques. En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle est dotée également d'une mise à la terre.

STOP *Attention! Pendant le fonctionnement le corps, la cuve et les éléments métalliques du multicuiseur les parties métalliques se réchauffent! Soyez prudent! Utilisez des maniques de cuisine. Afin d'éviter les brûlures par la vapeur chaude ne pas vous-penchez au-dessus du multicuiseur pour ouvrir le couvercle.*

- Coupez l'appareil du secteur après chaque utilisation et pendant son nettoyage ou déplacement. Retirez le câble électrique avec les mains secs, le retenez par la fiche et non par le cordon.
- Ne faites pas passer le câble d'alimentation dans les portes ou près des sources de chaleur. Assurez-vous que le câble électrique n'est pas tordu ou plié, ne touche pas d'objets pointus et des bords de meubles.

STOP *L'endommagement accidentel du câble d'alimentation peut provoquer des incidents, qui ne sont pas couvertes de la garantie, ainsi qu'un choc électrique. Le câble électrique endommagé exige le remplacement urgent à un centre de services.*

- Ne pas placez le multicuiseur sur une surface molle, ne le couvrez pas pendant le fonctionnement – cela peut provoquer sa surchauffe et panne.
- Il est interdit d'utiliser le multicuiseur l'appareil à l'extérieur, parce que l'humidité ou les corps étrangers pénétrant à l'intérieur de son corps peuvent causer de graves endommagements.
- Avant de nettoyer le multicuiseur assurez-vous qu'il est débranché et complètement refroidi. Suivez strictement les instructions pour le nettoyage de l'appareil.

STOP

Il est interdit de plonger le multicuiseur dans l'eau ou de le placer sous l'eau courante!

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques ou mentales sont réduites ou des personnes sans expérience ou sans connaissance, uniquement si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'une instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

ou ses accessoires. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

- L'emballage (le film, le polystyrène, etc.) peut être dangereux pour les enfants. Risque d'étouffement ! Garder-le hors de la portée des enfants.
- N'essayez jamais de réparer ou de modifier le multicuiseur vous-mêmes. Tous travaux d'entretien et les réparations sont à effectués par le centre de service agréé. Les tentatives de réparation non professionnelles peuvent provoquer la panne du multicuiseur, le traumatisme et les dégâts matériels.

STOP

ATTENTION ! Il est interdit d'utiliser l'appareil dans le cas ou il n'est pas en parfait état de fonctionnement.

Caractéristiques

Modèle	RMC-M90E
Puissance	860-1000 W
Tension	220-240 V, 50/60 Hz
Protection électrique classe I
Capacité de la cuve	5 l
Revêtement de la cuve	antiadhésif céramique
Ecran LED	couleur
Chauffage 3D	oui
Dimensions	377 × 285 × 240 mm
Poids net	3,4 kg

Modes de cuisson

1. MULTICOOK (MULTICUISEUR)	10. BAKE (CUISSON)
2. OATMEAL (RIZ AU LAIT)	11. GRAIN (CEREALES)
3. STEW (BRAISER)	12. PILAF (PAELLA)
4. FRY (FRIRE)	13. YOGURT/DOUGH (YAOURT/ PÂTE)
5. SOUP (SOUPE)	14. PIZZA (PIZZA)
6. STEAM (VAPEUR)	15. BREAD (PAIN)
7. PASTA (PÂTES)	16. DESSERT (DESSERT)
8. SLOW COOK (CUISSON LENTE)	17. QUICK COOK (RAPIDE)
9. BOIL (BOUILLIR)	

Fonctions

Maintien de la température des plats prêts (maintien au chaud).....	oui, jusqu'à 24 h
Désactivation préalable du maintien au chaud.....	oui
Réchauffage.....	oui, jusqu'à 24 h
Départ différé.....	oui, jusqu'à 24 h

Composants

Multicuisineur	1 pc.
Cuve	1 pc.
Plateau vapeur	1 pc.
Panier à frites avec la poignée.....	1 pc.
Verre mesure	1 pc.
Louche	1 pc.
Spatule	1 pc.
Guide culinaire à 100 recettes	1 pc.
Porteur de la louche	1 pc.
Manuel d'utilisation	1 pc.
Carnet de service	1 pc.
Câble d'alimentation	1 pc.

Le producteur a le droit de modifier le design, les composants, ainsi que les caractéristiques techniques du produit en vue de son perfectionnement sans la notification préalable relative à telles modifications. Les caractéristiques techniques permettent une erreur de ±10%.

Structure du multicuisineur RMC-M90E (schéma A1, p. 4)

1. Couverture du multicuisineur	9. Spatule
2. Couverture intérieur amovible	10. Louche
3. Cuve	11. Verre mesure
4. Bouton d'ouverture du couvercle	12. Plateau vapeur
5. Panneau de commande à écran LED	13. Panier à frites
6. Corps	14. Porteur de la louche
7. Anse de transport	15. Cordon d'alimentation
8. Valve vapeur démontable	16. Conteneur pour la collecte des condensats

Panneau de commande (schéma A2, p. 5)

Le multicuisineur REDMOND RMC-M90E est doté de l'écran LED couleur tactile.

- « Reheat/Cancel » (« Réchauffer/Annuler ») – activation/désactivation de la fonction de réchauffage, arrêt du mode de cuisson, annulation des réglages faits.
- « Time Delay » (« Départ différé ») – activation du mode de départ différé.
- « Temperature » (« Température ») – sélection de la température en mode « MULTICOOK ».
- « Hour » (« Heures ») – sélection de la valeur des heures en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
- « Min » (« Minutes ») – sélection de la valeur des minutes en mode de choix du temps de cuisson et départ différé.
- « Quick Cook » (« Rapide ») – lancement du mode « QUICK COOK ».
- « Menu / Keep Warm » (« Choix de programme / Réchauffer ») – sélection du mode automatique de cuisson; désactivation préalable du maintien au chaud.
- « Start » – activation du mode sélectionné de cuisson.
- Ecran.

Structure de l'écran (schéma A3, p. 6)

- Indicateur de progression du mode automatique « QUICK COOK ».
- Indicateur du mode de cuisson/réchauffage.
- Indicateur des étapes de cuisson.
- Indicateur de la température sélectionnée en mode « MULTICOOK ».
- Indicateur de la fonction « Time Delay ».
- Indicateur de la minuterie.
- Minuterie.
- Indicateur du mode automatique de cuisson sélectionné.

I. AVANT L'UTILISATION

Déballiez soigneusement la multicuisine et retirez de la boîte, éliminez tous matériaux d'emballage et autocollants publicitaires excepté l'autocollant avec le numéro de série.

Le produit sans numéro de série n'est pas soumis au service après-vente.

Essayez la multicuisine avec un chiffon humide. Lavez la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Faites sécher soigneusement. Lors de la première utilisation l'odeur étrangère est admissible, qui n'est pas due à un dysfonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, nettoyez la multicuisine.

⚠ *Après le transport ou le stockage à de basses températures, il faut maintenir l'appareil à la température ambiante pendant 2 heures au minimum avant sa mise en marche.*

ATTENTION! Ne soulevez pas l'appareil par la poignée avec un bol plein.

Ne pas allumer l'appareil sans l'intérieur de la cuvette ou de la cuvette vide – en cas de démarrage accidentel du programme de cuisson, cela entraînera une surchauffe critique de l'appareil ou endommagera le revêtement antiadhésif. Avant de faire frire les produits, versez un peu d'huile végétale ou de tournesol dans le bol.

STOP ATTENTION! Il est interdit de soulever l'appareil par les poignées du bol!

II. EXPLOITATION DU MULTICUISEUR**Avant le premier branchement**

Placez le multicuisineur sur une surface plane et dure pour que la vapeur chaude sortant de la valve vapeur n'atteigne le papier peint, revêtements décoratifs, appareils électroniques et d'autres articles ou matériaux susceptibles d'être affectés par l'humidité et la température élevées.

Avant la cuisson assurez-vous que les éléments extérieurs et intérieurs du multicuisineur n'ont pas d'endommagements, éclats et autres défauts visibles. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets étrangers entre la cuve et l'élément chauffant.

Sélection du temps de cuisson

Le multicuisineur REDMOND RMC-M90E permet de sélectionner indépendamment la durée de cuisson pour chaque mode (excepté le mode « QUICK COOK »). L'intervalle et la plage éventuelle de temps à sélectionner dépend du mode de cuisson choisi. Afin de changer le temps de cuisson :

- Après la sélection du mode de cuisson en appuyant sur le bouton « Hour » réglez les heures. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des heures changent en rythme accéléré.
- En appuyant sur « Min » sélectionnez le nombre de minutes. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs des minutes changent en rythme accéléré.
- S'il est nécessaire de régler la durée de cuisson moins d'une heure appuyez sur « Hour » jusqu'à la remise à zéro des heures. Ensuite appuyez sur « Min » et sélectionnez le nombre nécessaire de minutes.
- Après l'achèvement du réglage de temps de cuisson (l'écran continue à clignoter) passez à l'étape suivante en conformité avec l'algorithme du mode de cuisson choisi. Pour annuler les réglages faits appuyez sur « Reheat/Cancel », après cela sélectionnez le mode de cuisson de nouveau.

ⓘ *En cas de la sélection manuelle du temps de cuisson prenez en considération la plage éventuelle des réglages et l'intervalle prévue par le mode de cuisson choisi d'avance, voir le tableau des réglages d'usage.*

Pour votre commodité la plage de temps à sélectionner des modes de cuisson commence des valeurs minimales. Cela permet de prolonger le mode de cuisson à court terme si le plat n'est pas prêt après l'expiration du temps principal.

En certains modes automatiques le compte du temps sélectionné de cuisson ne commence qu'à après l'obtention de la température sélectionnée de service. Par exemple, si vous versez de l'eau froide et sélectionnez le temps de cuisson de 5 minutes en mode « STEAM », le mode s'engage et le compte du temps sélectionné de cuisson ne commence qu'après l'ébullition de l'eau et la génération de la quantité suffisante de vapeur dans la cuve.

En mode « PASTA » le compte du temps sélectionné de cuisson commence après l'ébullition de l'eau et l'appui réitéré sur « Start ».

Fonction « Time Delay » (« Départ différé »)

Cette fonction permet de programmer l'intervalle de temps après l'expiration duquel le plat doit être prêt (compte tenu de la durée du mode de cuisson). Il est possible de sélectionner le temps dans la plage de 10 minutes à 24 heures avec l'intervalle de 10 minutes. Il faut tenir compte que le temps de délai doit être supérieur au temps réglé de cuisson, sinon le mode s'engage immédiatement après l'appui sur « Start ».

Vous pouvez sélectionner le temps du départ différé après le choix du mode automatique, la sélection de la température et du temps de cuisson:

- En appuyant sur « Time Delay » engagez le mode de sélection du temps pour le départ différé. L'écran affiche « Time Delay », la minuterie commence à clignoter.
- En appuyant sur « Hour » changez progressivement la valeur des heures. Le format de temps réglé est 24 h. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs changent en rythme accéléré.
- En appuyant sur « Min » changez progressivement la valeur des minutes. Si vous retenez le bouton appuyé pour quelques secondes, les valeurs changent en rythme accéléré.

4. S'il est nécessaire de régler le temps de cuisson inférieur à une heure en mode de réglage des heures appuyez plusieurs fois sur le bouton « Hour » jusqu'à la remise à zéro. Ensuite appuyez « Min » pour sélectionner le nombre requis de minutes.
5. Afin d'annuler les réglages faits appuyez « Reheat/Cancel » après cela choisissez de nouveau le mode de cuisson.
6. Après l'achèvement de la sélection du temps appuyez et retenez « Start » pour quelques secondes. L'indicateur de la fonction « Time Delay » s'allume, le mode commence et le compte à rebours.
7. Après l'expiration du temps sélectionné le plat est prêt. Après l'achèvement du mode la fonction de maintien au chaud s'engage automatiquement et l'indicateur « Reheat/Cancel » s'allume.
8. Afin de désactiver le maintien au chaud appuyez « Reheat/Cancel ». L'indicateur du bouton s'éteint.

i La fonction du départ différé est accessible pour tous modes automatiques de cuisson, excepté les modes « FRY », « PASTA » et « QUICK COOK ». Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction « Time Delay », si la recette comprend les produits laitiers ou autres aliments vite périssables (œufs, lait frais, viande, fromage et etc.). Lors de la sélection du temps pour la fonction « Time Delay » il faut prendre en considération que le compte du temps s'effectue en mode « STEAM » et ne commence qu'après l'obtention de la température requise de service (après l'ébullition de l'eau).

Fonction de maintien de la température des plats prêts « Keep Warm » (Réchauffer)

S'engage automatiquement après l'achèvement du mode de cuisson et peut maintenir la température du plat prêt dans les limites de 70-75°C au cours de 24 heures. Lorsque la fonction est activée l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » est allumé, l'écran affiche la lecture directe du temps de fonctionnement en ce mode. Si nécessaire le maintien au chaud peut être désactivé, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes « Reheat/Cancel ».

Désactivation préalable du maintien au chaud

Le maintien au chaud après l'achèvement du mode de cuisson n'est pas toujours désirable. Dans cette perspective le multicuiseur REDMOND RMC-M90E prévoit la possibilité d'arrêter préalable de cette fonction au cours du lancement ou déroulement du mode principal de cuisson. Pour ce faire lors du lancement ou déroulement du mode appuyez et retenez « Menu/Keep Warm » jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel ». Afin de réactiver le maintien au chaud appuyez « Menu/Keep Warm » encore une fois (l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » s'allume).

Fonction de réchauffage des plats

Le multicuiseur REDMOND RMC-M90E peut être utilisé pour réchauffer les plats froids. Pour cela:

- Mettez les produits dans la cuve, l'installez dans le corps du multicuiseur.
- Fermez la cuve, branchez l'alimentation électrique.
- Appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton « Reheat/Cancel » jusqu'au signal sonore. L'indicateur correspondant sur l'écran et l'indicateur du bouton s'allument. La minuterie commence le compte du temps de réchauffage.

Le multicuiseur réchauffe le plat jusqu'à 70-75°C et le maintient au chaud pendant 24 heures. Si nécessaire le réchauffage peut être arrêté, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton « Reheat/Cancel », jusqu'à l'extinction des indicateurs correspondants de l'écran et du bouton.

i Malgré la possibilité de maintenir le plat au chaud pendant 24 heures, il n'est pas conseillé de laisser le plat chauffé pour plus de deux ou trois heures parce que parfois cela provoque le changement du goût.

Ordre d'utilisation des modes automatiques

! IMPORTANT ! En utilisant le dispositif d'ébullition de l'eau (par exemple, lorsque les produits bouillants), ne pas régler la température de cuisson au-dessus de 100°C. Il peut en résulter une surchauffe et une déflagration du dispositif. Pour la même raison, il est INTERDIT d'utiliser des programmes « BAKE », « FRY », « BREAD » pour faire bouillir de l'eau.

1. Préparez (mesurez) les ingrédients nécessaires.
2. Mettez les ingrédients dans la cuve du multicuiseur en conformité avec le mode de cuisson. Installer la cuve dans le corps. S'assurez que tous ingrédients, y compris l'eau ne dépassent pas la marque maximale sur la surface intérieure de la cuve. S'assurez que la cuve est installée sans gauchissement et adhère à l'élément chauffant.
3. Fermez le couvercle du multicuiseur jusqu'au clic. Brancher l'alimentation électrique.
4. En appuyant « Menu/Keep Warm » choisissez le mode requis de cuisson (l'écran affiche l'indicateur correspondant).

i ATTENTION ! Si vous cuisinez à haute température en utilisant une grande quantité d'huile végétale, laissez toujours le couvercle de l'appareil ouvert.

5. Si la durée de cuisson pré-réglée par défaut ne vous convient pas, vous pouvez la changer à l'aide des boutons « Hour » et « Min ».
6. S'il est nécessaire régler le temps du départ différé. La fonction « Time Delay » est inaccessible en modes « FRY », « PASTA » et « QUICK COOK ».
7. Pour lancer le mode appuyez et retenez pour quelques secondes « Start », jusqu'à l'allumage des indicateurs des boutons « Start » et « Reheat/Cancel ». Le mode sélectionné commence et le compte à rebours du temps de cuisson. En mode « STEAM » le compte à rebours commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité de vapeur suffisante dans la cuve, en mode « PASTA » – après l'ébullition de l'eau dans la cuve, pose des produits et appui réitéré « Start ».
8. Si nécessaire il est possible de désactiver préalablement la fonction de maintien au chaud automatique. Pour cela appuyez et retenez « Menu/Keep Warm » jusqu'à l'extinction de l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel ». L'appui réitéré sur « Menu/Keep Warm » réactive cette fonction. La fonction de maintien au chaud est inaccessible en modes « YOGURT/DOUGH » et « BREAD ».
9. Le signal sonore vous avertit de l'achèvement du mode de cuisson. Ensuite en fonction du mode sélectionné ou des réglages actuels le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud (l'indicateur du bouton « Reheat/Cancel » est allumé) ou en mode d'attente (l'indicateur du bouton « Start » clignote).
10. Afin d'annuler le mode introduit, arrêter le processus de cuisson ou le maintien au chaud, appuyez et retenez pour quelques secondes « Reheat/Cancel ».

! Dans la section Conseils de Cuisson, vous trouverez les réponses aux questions les plus fréquemment posées.

Pour obtenir le résultat excellent nous vous proposons d'utiliser le guide culinaire à recettes ci-joint qui a été créé spécialement pour ce multicuiseur REDMOND RMC-M90E.

Si à votre avis vous n'obtenez pas de résultat désiré en modes automatiques pré-réglés, utiliser le mode universel « MULTICOOK » avec la plage élargie des réglages manuels qui vous offre un vaste champ pour vos expériences culinaires.

Mode « MULTICOOK »

Ce mode est destiné au cuisson de presque tous plats d'après la température et le temps de cuisson pré-réglés par l'utilisateur. Grâce au mode « MULTICOOK » le multicuiseur REDMOND RMC-M90E peut remplacer une large gamme

d'appareils électroménagers de cuisine et permet de préparer des plats à l'aide de la recette délicieuse lue dans un livre vivant culinaire ou à un site web.

Pour votre commodité lors de la cuisson des plats à la température jusqu'à 80°C la fonction de maintien au chaud est désactivée. Si nécessaire elle peut être activée manuellement, pour cela appuyez et retenez pour quelques secondes le bouton « Menu/Keep Warm » après le lancement du mode de cuisson jusqu'à l'allumage de l'indicateur « Reheat/Cancel ».

- Par défaut le temps de cuisson en mode « MULTICOOK » fait 15 minutes, la température de cuisson est 100°C.
- La plage du réglage manuel de la température (par l'appui sur le bouton « Temperature ») est: 55°C – 170°C avec l'intervalle de 5°C.
- La plage de réglage manuel du temps est: 5 minutes – 12 heures avec l'intervalle de 1 minute si le temps de cuisson ne dépasse pas 1 heure et de 5 minutes – si le temps de cuisson dépasse 1 heure.

! Si vous utilisez le programme « MULTICOOK » pour faire bouillir l'eau (par exemple, lors de la cuisson des produits), il est interdit de régler la température de cuisson au-dessus de 100°C.

Mode « OATMEAL »

Conseillé pour la préparation de bouillie au lait. Par défaut le temps de cuisson fait 10 minutes. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 1 min.

Le mode « OATMEAL » est destiné pour la préparation de bouillie avec l'utilisation du lait pasteurisé demi-écrémé. Afin d'exclure l'ébullition du lait et obtenir le résultat désiré il est conseillé de suivre l'ordre suivant d'actions avant la préparation :

- laver soigneusement tous gruaux complets (riz, sarrasin, millet et etc.) jusqu'à ce que l'eau de lavage soit transparente;
- avant la préparation graisser la cuve de l'intérieur (avec du beurre);
- observer strictement les proportions, mesurer les ingrédients selon le livre culinaire joint; réduire ou augmenter la quantité d'ingrédients strictement à proportion;
- en cas d'utilisation du lait non écrémé il faut y ajouter de l'eau en raison 1:1.

La qualité du lait et des gruaux peuvent se différer en fonction de leur origine et du producteur, ce qui influence le résultat de cuisson.

! Si le résultat désiré n'est pas obtenu en mode « OATMEAL » utilisez le mode universel « MULTICOOK ». La température idéale pour la préparation de bouillie au lait fait 95°C. La quantité d'ingrédients et le temps de cuisson régler selon la recette donnée.

Mode « STEW »

Conseillé pour la cuisson lente des légumes, viande, volaille et fruits de mer. Par défaut la durée de cuisson fait 1 h. Est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 12 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « FRY »

Conseillé pour griller la viande, légumes, volaille, fruits de mer. Par défaut la durée de cuisson fait 15 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 1 min.

La fonction « Time Delay » n'est pas prévu pour ce mode.

! Afin d'exclure la brûlure des ingrédients suivez le guide culinaire et mélangez périodiquement le contenu de la cuve. La cuisson avec le couvercle ouvert est admis.

Mode « SOUP »

Conseillé pour préparer des bouillons et soupes, aussi que des compotes et boissons. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 8 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « STEAM »

Conseillé pour cuire à la vapeur des légumes, poisson, viande, plats diététiques et végétariens, plats pour les enfants. Par défaut la durée de cuisson en ce mode est égal à 15 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 2 h avec l'intervalle de 5 min.

Pour cuire des aliments à la vapeur utilisez le plateau inclus :

1. Versez de 600 à 1000 ml d'eau dans la cuve. Installer le plateau vapeur dans la cuve.
2. Mesurer et préparer les ingrédients selon la recette, les placez régulièrement sur le plateau spécial et mettez la cuve au corps. S'assurez que la cuve adhère à l'élément chauffant.
3. Suivez les instructions, voir le p. 3-10, section « Ordre d'utilisation des modes automatiques ».

i *Le compte à rebours du mode de cuisson commence après l'ébullition de l'eau et l'obtention de la densité suffisante de vapeur dans la cuve. Si vous n'utilisez pas les réglages automatiques de temps en ce mode, utilisez la table de durées recommandées de cuisson à la vapeur pour les divers aliments.*

Mode « PASTA »

Conseillé pour faire cuire des pâtes, raviolis, saucisse, oeufs et etc. Par défaut la durée de cuisson en ce mode fait 8 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 2 min à 20 min avec l'intervalle de 1 min. Le mode prévoit faire l'eau bouillir, charger les ingrédients et les préparer à point. Le signal sonore avertit de l'ébullition d'eau et informe qu'il faut charger les aliments. Le compte à rebours de la durée de cuisson commence après l'appui réitéré sur « Start ».

La fonction « Time Delay » est inaccessible en ce mode.



Lors de la préparation de certains aliments (par exemple, pâtes, raviolis et etc.) l'écume est formée. Afin d'exclure ses fuites éventuelles il est admis d'ouvrir le couvercle quelques minutes après le chargement des aliments dans l'eau bouillante.

Mode « SLOW COOK »

Ce mode est conseillé pour préparer le confit, lactoline. Par défaut la durée maximale de cuisson en ce mode fait 5 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 1 h à 8 h avec l'intervalle de 10 min.

Mode « BOIL »

Ce mode est utilisé pour faire cuire des légumes frais et secs. La durée de cuisson fait 40 min. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 5 min à 2 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « BAKE »

Conseillé pour préparer les dacquoises, gratin, gâteaux de pâte levée ou feuilletée. Le mode est pré-réglé sur 1 h. Il est admissible d'ajuster la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 8 h avec l'intervalle de 5 min.



Utilisez un cure-dent pour savoir si une dacquoise est prête. Si après l'enfoncement le cure-dent est sec et n'a pas de traces de pâte – la dacquoise est prête. Pour cuire le pain il est recommandé de désactiver la fonction de maintien au chaud à toutes étapes de cuisson.

Mode « GRAIN »

Ce mode est recommandé pour préparer la bouillie libre et les garnitures différentes. Par défaut le mode prévoit une durée de cuisson de 35 min. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 5 min à 4 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « PILAF »

Ce mode prévoit la préparation de types divers de pilaf, paella. Par défaut la durée de cuisson fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 1 h 30 min avec l'intervalle de 10 min.

Mode « YOGURT/DOUGH »

Ce mode permet de préparer des yaourts qui sont très délicieux et bons pour la santé chez vous. Par défaut le mode prévoit une durée de cuisson de 8 h. La durée de cuisson peut être réglée manuellement dans la plage de 6 h à 12 h avec l'intervalle de 10 min.

- La fonction de maintien au chaud est inaccessible en ce mode.
- Lors de la pose des aliments s'assurez qu'ils ne dépassent pas la marque 1/2 à l'intérieur de la cuve.

Pour préparer des yaourts vous pouvez utiliser des pots spéciaux REDMOND RAM-G1 (à vendre séparément).

Mode « PIZZA »

Ce mode est recommandé pour préparer la pizza. Par défaut la durée de cuisson fait 25 min. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 20 min à 1 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « BREAD »

Conseillé pour cuire de différents types de pain de blé avec du seigle. Le mode prévoit le cycle complet de préparation en commençant par le repos des pâtons jusqu'à la dorure. Par défaut la durée de préparation fait 3 h. La durée de préparation peut être réglée manuellement dans la plage de 1 h à 6 h avec l'intervalle de 10 min.

- La fonction de maintien au chaud est inaccessible en ce mode.
- Lors de la pose des aliments s'assurez qu'ils ne dépassent pas la marque 1/2 à l'intérieur de la cuve.

i *Prenez en compte que pendant la première heure du mode le repos des pâtons s'effectue et ensuite la cuisson.*

- Avant d'ajouter de la farine il est recommandé de la tamiser pour enrichir en oxygène et éliminer les matières étrangères.
- Il est recommandé de ne pas utiliser la fonction « Time Delay », parce que cela peut influencer la qualité de cuisson.
- Ne pas ouvrir le couvercle du multicuiseur jusqu'à l'achèvement complet de la cuisson! La qualité du produit dépend de cette condition.
- Afin de simplifier et de réduire la durée de cuisson nous recommandons d'utiliser les compositions prêtes pour la préparation du pain.

Mode « DESSERT »

Ce mode est conseillé pour préparer de divers desserts de baies et fruits. La durée de cuisson fait 1 h. Il est possible de régler manuellement la durée de cuisson dans la plage de 5 min à 4 h avec l'intervalle de 5 min.

Mode « QUICK COOK »

Le mode est recommandé pour faire cuire du riz, bouillie libre des gruaux. Ce mode ne permet de régler ni la durée de cuisson, ni la fonction « Time Delay ».

III. CAPACITES SUPPLÉMENTAIRES

- Repos des pâtons
- Fondue
- Friture
- Préparation de la faisselle et fromage blanc
- Pasteurisation des produits liquides
- Réchauffage des plats pour les enfants
- Stérilisation de la vaisselle et des produits d'hygiène

IV. ACCESSOIRES

Il est possible d'acquérir des accessoires complémentaires pour le multicuiseur REDMOND RMC-M90E et d'obtenir des informations sur les nouveaux produits de la gamme REDMOND sur le site www.multicooker.com ou dans les magasins revendeurs officiels.

V. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Règles générales et recommandations

- Avant la première utilisation de l'appareil, ainsi que pour enlever l'odeur de la nourriture dans l'appareil après la cuisson, vous êtes recommandé de traiter la moitié d'un citron en elle pendant 15 minutes dans le programme STEAM.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. La chambre de travail, y compris le disque chauffant, la cuvette, le couvercle intérieur, le réservoir de condensat et la soupape de vapeur, doit être propre et sèche.
- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et complètement froid. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux et un délicat détergent à vaisselle.



Ne pas utiliser de lingettes grossières, d'éponges ou de pâtes abrasives pour nettoyer l'appareil. Il est également inacceptable d'utiliser toute substance chimiquement agressive ou toute autre substance dont l'utilisation n'est pas recommandée pour les objets en contact avec des aliments.



Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou de le placer sous un jet d'eau!

- Soyez prudent lorsque vous nettoyez les parties en caoutchouc (silicone) de l'appareil: leur détérioration ou déformation peut causer un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Le corps de l'appareil peut être nettoyé comme il est sale. La cuvette, le couvercle intérieur, le réservoir de condensat et la soupape de vapeur amovible doivent être nettoyés après chaque utilisation. Le condensat formé dans le processus de cuisson dans l'appareil, retirez-les après chaque utilisation de l'appareil. Nettoyer les surfaces intérieures de la chambre de travail que nécessaire.

Le nettoyage du corps

Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon doux humide cuisine chiffon ou une éponge. Il est possible d'utiliser un produit de nettoyage délicat. Pour éviter les taches d'eau et les taches sur le corps, il est recommandé de sécher la surface.

Le nettoyage de la cuvette

La cuvette peut être nettoyée à la fois manuellement à l'aide d'une éponge molle et d'un détergent pour lave-vaisselle, et dans le lave-vaisselle (conformément aux recommandations de son fabricant).

Si elle est très sale, verser l'eau tiède dans le bol et laisser tremper pendant un certain temps, puis nettoyer. Assurez-vous d'essuyer la surface extérieure de la cuve à sec avant de l'installer dans le corps de l'appareil.

Avec le fonctionnement régulier de la cuvette, la couleur de son revêtement interne anti-adhésif peut changer complètement ou partiellement. Ce n'est pas un signe d'un bol défaut.

Nettoyage du couvercle intérieur

Reportez-vous au diagramme A4 (page 7) pour la procédure d'enlèvement et d'installation du couvercle intérieur. Utilisez un lingé de cuisine humide ou une éponge pour nettoyer les couvercles intérieurs principal et amovible. Avant d'installer le couvercle intérieur, essuyez les surfaces de deux couvercles sèche.

Nettoyage de la soupape de vapeur amovible

La soupape à vapeur est installé dans un siège spécial sur le couvercle supérieur de l'appareil. Reportez-vous au diagramme A5 (page 8) pour la procédure de nettoyage.

ATTENTION! Pour éviter la déformation du joint en caoutchouc de la valve, ne pas le tordre ou le retirer lors de l'enlèvement, du nettoyage et de l'installation.

Enlèvement du condensat

Dans ce modèle, la condensation s'accumule dans une cavité spéciale sur le corps de l'appareil dans le bol et s'écoule dans un récipient spécial situé à l'arrière de l'appareil. Pour nettoyer le récipient, le rincer sous l'eau courante, suivant les règles ci-dessus. Enlever toute condensation restante dans la cavité autour du bol avec un lingé de cuisine.

Nettoyage de la chambre de travail

Dans le strict respect des instructions de ce manuel, la probabilité que du liquide, des particules de nourriture ou des débris pénètrent dans la chambre de travail de l'appareil est minime.

En cas de contamination importante, les surfaces de la chambre de travail doivent être nettoyées pour éviter un mauvais fonctionnement ou des dommages au dispositif.

STOP Avant de nettoyer la chambre de travail de l'appareil, assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi!

Les parois latérales de la chambre de travail, la surface du disque chauffant et le boîtier du capteur central de température (situé au milieu du disque chauffant) peuvent être nettoyés humidifiés (pas mouillés!) éponge ou d'un chiffon. Si vous utilisez du détergent, vous devriez soigneusement enlever le résidu d'éviter l'apparition de indésirable odeur pendant la cuisson.

Si des corps étrangers pénètrent dans la cavité autour du capteur central de température, retirez-les soigneusement avec une pince à épiler, sans appuyer sur le boîtier du capteur.

Si la surface du disque chauffant est sale, il est permis d'utiliser une éponge de dureté moyenne humide ou une brosse synthétique.

STOP Avec l'utilisation régulière de l'appareil au fil du temps, la couleur du chauffage disque peut partiellement ou complètement changer. Ce n'est pas un signe de dysfonctionnement et n'affecte pas le fonctionnement correct de l'appareil.

Transport et Entreposage

Avant le stockage et la réutilisation, nettoyez et séchez complètement toutes les parties de l'appareil. Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré, loin des appareils de chauffage et de la lumière du soleil.

Lors du transport et du stockage, il n'est pas conseillé d'exposer l'appareil à des contraintes mécaniques qui peuvent causer des dommages à l'appareil et/ou la détérioration de l'intégrité de l'emballage. Il est nécessaire de préserver l'emballage de l'appareil de l'eau et autres liquides.

VI. CONSEILS DE CUISSON

Erreurs lors de la cuisson et méthodes de leur réparation

Cette section contient les erreurs typiques commises lors de la cuisson dans le multicuiseur, les causes éventuelles et les variantes de leur suppression.

PLAT N'EST PAS PRET

Causes éventuelles		Variante de suppression
Le couvercle du multicuiseur n'est pas fermé ou est entrouvert, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.		<ul style="list-style-type: none"> Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le multicuiseur sans nécessité. Fermez le couvercle jusqu'au clic. Assurez-vous que rien n'empêche à la fermeture étanche du couvercle et le joint d'étanchéité à l'intérieur du couvercle n'est pas déformé.
La cuve n'adhère pas bien à l'élément chauffant, c'est pourquoi la température de cuisson n'est pas assez élevée.		<ul style="list-style-type: none"> La cuve doit être installée régulièrement dans le multicuiseur. Le fond de cuve doit adhérer étroitement au disque chauffant. Assurez-vous de l'absence d'objets étrangers à l'intérieur du multicuiseur. Ne pas admettre de contaminations du disque chauffant.
<ul style="list-style-type: none"> Choix malheureux d'ingrédients. Les ingrédients choisis ne sont pas appropriés pour ce mode de cuisson ou il faut choisir un autre mode de cuisson. Les aliments sont coupés trop grands, les proportions générales de pose d'aliments ne sont pas observées. La durée de cuisson est réglée (calculée) incorrectement. La recette sélectionnée n'est pas adaptée à la cuisson dans le multicuiseur. 		<ul style="list-style-type: none"> Il est souhaitable d'utiliser les recettes éprouvées (adaptées pour le modèle donné). Utilisez que les recettes dont vous pouvez faire confiance. Les aliments choisis, leur coupe, les proportions des aliments, la sélection du mode et la durée de cuisson doivent correspondre à la recette sélectionnée.
En mode vapeur : la quantité d'eau dans la cuve est insuffisante pour assurer la densité requise de la vapeur.		La quantité d'eau dans la cuve doit obligatoirement correspondre à celle recommandée par la recette. Si vous en doutez, vérifiez le niveau d'eau au cours de la cuisson.
Frir: <ul style="list-style-type: none"> Il y a trop d'huile végétale dans la cuve. Excès d'eau dans la cuve. 		<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile est suffisante au fond de cuve. En mode « Frir » suivez strictement la recette choisie. <p>Lorsque vous faites griller des aliments ne pas fermer le couvercle du multicuiseur, si cela n'est pas indiqué dans la recette. Décongeler obligatoirement les aliments congelés avant de les faire griller et vidiez l'eau.</p>
Cuisson: ébullition du bouillon au cours de la cuisson des aliments à l'acidité augmentée.		Certains produits exigent un traitement spécial avant la cuisson : lavage, rôtissage et etc. Observez les instructions de votre recette choisie.
Four (la pâte reste crue):	Au cours du repos la pâte est collée à l'intérieur du couvercle et a bloqué la valve vapeur.	Mettez mois de pâte dans la cuve.
	Vous avez posé trop de pâte dans la cuve.	Retirez les morceaux de pâte de la cuve, faites tourner, mettez de nouveau dans la cuve, ensuite continuez le mode jusqu'à la cuisson complète. Ultérieurement mettez mois de pâte dans la cuve.

PRODUIT TROP CUIT

Choix erroné du type d'aliment ou du réglage (calcul) de la durée de cuisson. Trop petite taille des ingrédients.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur coupe, les proportions, le choix du mode et de la durée de cuisson doivent correspondre à la recette.
Après la préparation le plat fini a été maintenu au chaud pour long temps.	Il n'est pas souhaitable de maintenir le plat au chaud pour long temps. Si votre multicuiseur prévoit la désactivation préalable du maintien au chaud utilisez cette fonction.

PRODUIT EBULLI

Lors de la cuisson de la bouillie au lait le lait est ébulli.	La qualité et les propriétés du lait peuvent dépendre de son origine et les conditions de sa production. Nous ne recommandons d'utiliser que le lait ultra-pasteurisé lait avec la teneur en matières grasses de 2,5% au maximum. Si nécessaire, le lait peut être dilué avec un peu d'eau potable.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments sont soit pas été traités avant la cuisson, soit ils ont été traités improprement (mal lavés et etc.). Non observation des proportions du plat ou choix erroné du type d'aliment. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur). La sélection des ingrédients, leur traitement préalable, les proportions doivent correspondre à la recette. Lavez soigneusement les gruaux complets, viande, poisson et fruits de mer jusqu'à ce que l'eau devient transparente.
Le produit forme une mousse.	Il est recommandé de bien rincer le produit, d'enlever la valve ou de cuire avec le couvercle ouvert.

PLAT BRULE

<ul style="list-style-type: none"> La cuve est mal lavée après la fois précédente. Le revêtement antiadhésif de la cuve est endommagé. 	Avant la cuisson assurez-vous si la cuve est bien lavée et le revêtement antiadhésif n'est pas endommagé.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Le volume total d'aliments est inférieur à celui indiqué dans la recette.	Utilisez la recette vérifiée (adaptée pour ce modèle du multicuiseur).
La durée trop longue de cuisson est réglée.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.
Griller : il n'y a pas d'huile dans la cuve ; les aliments ne sont pas mixés bien ou sont tournés trop tard.	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque vous faites griller des aliments une couche mince d'huile au fond de cuve est suffisante. Pour obtenir le rôtissage régulier mélangez périodiquement les aliments ou faites tourner de temps en temps.
Cuisson lente : manque d'eau dans la cuve.	Ajoutez plus d'eau dans la cuve. Ne pas ouvrir le couvercle sans nécessité au cours de la cuisson.
Cuisson : manque d'eau dans la cuve (les proportions ne sont pas observées).	Observez la proportion correcte du liquide et des ingrédients solides.
Four: la surface intérieure de la cuve n'est pas huilée avant la cuisson.	Avant la pose de la pâte graissez le fond et les parois de la cuve (utilisez de l'huile ou du beurre) (ne pas verser de l'huile dans la cuve!).

COUPE DES ALIMENTS DEFORMEE

Les aliments sont mélangés trop souvent dans la cuve.	Pour faire griller des aliments il faut les mélanger dans chaque 5-7 minutes au maximum.
La durée de cuisson est trop longue.	Réduisez la durée de cuisson ou suivez strictement la recette adaptée pour votre modèle du multicuiseur.

PATE RESTE MOUILLEE APRES LA CUISSON

Les ingrédients impropres qui favorisent la formation d'excès d'eau ont été utilisés (légumes ou fruits fondants, baies congelées, crème fraîche et etc.).	Choisissez des ingrédients en conformité avec la recette. Tâchez de ne pas utiliser les aliments contenant trop d'humidité, ou de réduire leur quantité au minimum.
Les produits finis ont été laissés pour très longtemps dans le multicuiseur fermé.	Tâchez de faire sortir les produits cuits du multicuiseur immédiatement après la préparation. Si nécessaire il est admis de laisser les produits finis dans le multicuiseur pour le court terme avec le maintien au chaud activé.

PATE NON LEVEE

Les oeufs avec du sucre sont mal montés.	Utilisez la recette essayée et approuvée (adaptée pour ce modèle). Le choix des ingrédients, leur traitement préliminaire, les proportions doivent correspondre aux instructions de la recette.
La pâte avec l'agent de levée ajouté a été laissé pour longtemps.	
La farine n'est pas blutée ou la pâte est mal tournée.	
Ingrédients mal appropriés.	

i Certains modèles de multicuiseurs REDMOND en modes « STEW » et « SOUP » prévoient la mise en action du système de protection contre la surchauffe. Dans ce cas le mode de cuisson est arrêté et le multicuiseur passe en mode de maintien au chaud.

Durées recommandées de cuisson de divers aliments à la vapeur

N°	Aliment	Masse, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
1	Filet de porc / boeuf (carrés de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet de mouton (carrés de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Filet de poulet (carrés de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Boulettes	180 (6 pcs.) / 450 (3 pcs.)	500	10/15
5	Poisson (filet)	500	500	10
6	Crevettes (nettoyées, cuites glacées)	500	500	5
7	Pomme de terre (cubes de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Carotte (cubes de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35

N°	Aliment	Masse, g (q-té)	Q-té d'eau, ml	Durée de cuisson, min
9	Betterave (cubes de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Légumes frais surgelés	500	500	10
11	Oeufs	3 pcs.	500	10

i Il faut tenir compte que ce sont des recommandations générales. Le temps réel de cuisson peut se différer des valeurs recommandées en fonction de la qualité des produits et vos préférences gastronomiques.

Recommandations de réglage des températures en mode « MULTICOOK »

N°	Température de service	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)
1	35°C	Repos des pâtons, préparation du vinaigre
2	40°C	Préparation du yaourt
3	45°C	Préparation du levain
4	50°C	Fermentation
5	55°C	Préparation du fondant
6	60°C	Préparation du thé vert, aliments pour bébés
7	65°C	Cuisson de la viande dans l'emballage sous vide
8	70°C	Préparation du punch
9	75°C	Pasteurisation, préparation du thé blanc
10	80°C	Préparation du vin chaud
11	85°C	Préparation de la faissette ou autres plats qui exigent une longue cuisson
12	90°C	Préparation du thé rouge
13	95°C	Cuisson de la bouillie au lait
14	100°C	Préparation des meringues, confitures
15	105°C	Préparation de la viande en getée
16	110°C	Stérilisation
17	115°C	Préparation du sirop de sucre
18	120°C	Jarret braisé ou bouilli
19	125°C	Viande cuite
20	130°C	Préparation du gratin
21	135°C	Rissolage
22	140°C	Boucanage
23	145°C	Cuisson du poisson aux légumes en feuille argentée
24	150°C	Cuisson de la viande en feuille argentée
25	155°C	Préparation des plats à pâte levée
26	160°C	Volaille grillée
27	165°C	Cuisson des steaks

N°	Température de service	Recommandation (voir aussi le guide culinaire)
28	170°C	Friture (frites, nuggets et etc)

Tableau résumé des modes de cuisson (réglages d'usine)

Mode	Variante recommandée d'utilisation	Durée de cuisson par défaut	Plage de temps de cuisson / intervalle	Départ différé, h	Arrêt de passage en mode de service	Maintien au chaud
MULTICOOK	Cuisson de divers plats avec l'option de réglage de la température et de la durée de cuisson	15 min	5 min – 1 h / 1 min 1 h – 12 h / 5 min	✓	✓	✓
OATMEAL	Cuisson de la bouillie au lait	10 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min	✓	✓	✓
STEW	Cuisson de la viande, poisson, légumes, garnitures et plats complexes	1 h	20 min – 12 h / 5 min	✓	✓	✓
FRY	Viande, poisson, légumes, plats complexes grillés	15 min	5 min – 1 h 30 min / 1 min			✓
SOUP	Bouillons, soupes (crèmes, soupes aux légumes et froides)	1 h	20 min – 8 h / 5 min	✓		✓
STEAM	Viande, poisson, légumes et autres aliments à la vapeur	15 min	5 min – 2 h / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cuisson de tous types de pâtes; saussisons, raviolis et autres semi-produits	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Cuisson du lactoline, confit, jarret, viande et poisson en gelée	5 h	1 h – 8 h / 10 min	✓		✓
BOIL	Cuisson des légumes frais et secs	40 min	5 min – 2 h / 5 min	✓		✓
BAKE	Cuisson des cakes, daquioses, gratins, gâteaux de pâte levée et feuilletée	1 h	20 min – 8 h / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cuisson des graux et garnitures. Cuisson des bouillies libres à l'eau	35 min	5 min – 4 h / 5 min	✓		✓
PILAF	Cuisson du pilaf aux garnitures diverses (avec de la viande, du poisson, de la volaille, aux légumes)	1 h	20 min – 1 h 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Préparation du yaourt	8 h	6 h – 12 h / 10 min	✓		
PIZZA	Préparation de la pizza	25 min	20 min – 1 h / 5 min	✓		✓
BREAD	Préparation du pain à la farine de seigle ou de blé (y compris le repos des pâtons)	3 h	1 h – 6 h / 10 min	✓		
DESSERT	Préparation de divers desserts aux fruits et baies frais	1 h	5 min – 4 h / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Cuisson rapide du riz, bouillies libres à l'eau	Arrêt automatique de l'eau				✓

VII. AVANT DE VOUS ADRESSEZ AU CENTRE DE SERVICES

Anomalie	Causes possibles	Moyens de résolution	
Message d'erreur à l'écran : E1 - E4	Système d'erreur, possibilité d'endommagement du panneau de commande ou de l'élément chauffant	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Fermez fermement le couvercle, rebranchez l'appareil de nouveau au réseau électrique	
L'appareil ne s'allume pas	Le cordon électrique n'est pas raccordé à l'appareil et (ou) à une prise électrique	Assurez-vous que le cordon électrique amovible est raccordé à la prise correspondante de l'appareil et branché à une prise de courant	
	Prise électrique défectueuse	Branchez l'appareil à une prise électrique non défectueuse	
	Pas de courant sur le réseau électrique	Vérifiez la présence de courant dans le réseau électrique. S'il n'y en a pas, adressez-vous à l'organisme qui gère votre logement	
La cuisson d'un plat est trop longue	Coupure d'alimentation électrique du réseau (niveau de tension instable ou inférieur à la norme)	Vérifiez la présence d'une tension stable du réseau électrique. Si elle est instable ou inférieure à la norme, adressez-vous à l'organisme qui gère votre logement	
	Un corps étranger ou des éléments (déchet, gruaux, morceaux d'aliment) entre la cuve et la plaque chauffante	Débranchez l'appareil du réseau électrique. Laissez-le refroidir. Retirez le corps étranger ou les éléments.	
	La cuve n'est pas droite dans le multicuiseur	Placez la cuve droite, sans biais	
Lors de la cuisson, de la vapeur s'échappe par le dessous du couvercle	La plaque chauffante est très sale	Débranchez l'appareil du réseau électrique, laissez-le refroidir. Nettoyer la plaque chauffante.	
	Défaut d'étanchéité entre la cuve et le couvercle intérieur du multicuiseur	La cuve n'est pas droite dans le socle de l'appareil	Placez la cuve droite, sans biais
		Le couvercle n'est pas fermé hermétiquement ou un corps étranger se trouve sous le couvercle	Vérifiez s'il n'y a pas un corps étranger (déchet, gruaux, morceau d'aliment) entre le couvercle et le corps de l'appareil, retirez-les. Refermez toujours le couvercle du multicuiseur jusqu'au dé clic
		Le joint d'étanchéité sur le couvercle intérieur est très sale, déformé ou endommagé	Vérifiez l'état du joint d'étanchéité du couvercle intérieur de l'appareil. Il est possible qu'il nécessite un remplacement

i Récupérer l'emballage, le manuel d'utilisation et le multicuiseur conformément aux programmes locaux de recyclage. Ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères.



Par respect pour l'environnement (recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques)

L'élimination des emballages, du manuel d'utilisateur, ainsi que l'appareil doit s'effectuer conformément au programme de recyclage des déchets. Montrer votre engagement envers l'environnement : ne pas jeter ces produits avec les ordures ménagères.

Ne pas jeter de (vieux) appareils avec d'autres déchets ménagers, ils doivent être jetés séparément. Les propriétaires d'anciens appareils doivent les déposer dans un centre de tri ou des organisations concernées par le recyclage. Vous participez ainsi au programme transformation des matières premières, ainsi qu'au recyclage des polluants.

L'étiquetage de cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La directive détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés, qui sont applicables à l'ensemble de l'Union européenne.



Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanweisung und bewahren Sie die zum späteren Nachschlagen. Die richtige Verwendung des Gerätes wird seine Lebensdauer erheblich verlängern.

Die Sicherheitsmaßnahmen und Anweisungen in diesem Handbuch decken nicht alle möglichen Situationen ab, die während der Anwendung des Geräts auftreten können. Wenn das Gerät angewendet wird sollte der Anwender vom gesunden Menschenverstand geleitet werden und vorsichtig und aufmerksam handeln.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Der Hersteller trägt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Betriebsanleitung des Gerätes verursacht wurden.
- Dieses elektrische Gerät ist für Gebrauch im Haushalt bestimmt und kann in Wohnungen, Ferienhäusern, oder in ähnlichen Bedingungen der nicht-gewerblichen Anwendung benutzt werden. Gewerbliche oder jede andere unsachgemäße Anwendung der Einrichtung gilt als zweckwidrige Benutzung des Produktes. In diesem Fall trägt der Hersteller keine Verantwortung für mögliche Folgen.
- Vor dem Anschluss an das Stromnetz überzeugen sie sich davon, dass die Spannung im Stromnetz der Nennspannung des Gerätes entspricht (siehe technisches Datenblatt oder Fabrikschild).
- Bei Bedarf, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, dass für die aufgenommenen Leistung des Geräts geeignet ist. Nichtbeachtung kann zu einem Kurzschluss oder einem Brandfall führen.

- Schließen sie das Gerät nur an den geerdeten Steckdosen an. – Das ist eine Pflichtanforderung zum Schutz gegen Stromschlag. Überzeugen sie sich, dass ein evtl. verwendetes Verlängerungskabel ebenfalls geerdet ist.

STOP

VORSICHT! Während der Nutzung des Gerätes werden Gehäuse, Topf und metallische Bestandteile erhitzt! Seien Sie vorsichtig! Benutzen Sie Topfhandschuhe. Um Verbrennungen zu vermeiden, neigen Sie sich nicht über das Gerät, besonders wenn Sie den Deckel öffnen.

- Trennen Sie das Gerät nach Nutzung, während der Reinigung oder beim Transport von der Steckdose. Ziehen Sie das Stromkabel mit trockenen Händen heraus, fassen Sie den Stecker, nicht das Kabel, an.
- Legen Sie das Stromkabel nicht in Türöffnungen oder neben Wärmequellen. Beachten Sie, dass das Stromkabel sich nicht verwindet oder überneigt und nicht mit scharfen Gegenständen, Ecken und Möbelkanten in Berührung kommt.

STOP

BEACHTEN SIE: Beschädigungen des Stromkabels können zu Schäden, die den Gewährleistungsbedingungen nicht entsprechen, sowie zu einem Stromschlag führen. Das beschädigte Stromkabel muss sofort im Servicezentrum ausgewechselt werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einer weichen Oberfläche ab, bedecken Sie es nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette während des Betriebes, dies kann zur Überhitzung und Beschädigung des Gerätes führen.
- Das Gerät nicht im Freien verwenden. – Eindringende Feuchtigkeit in Gehäuse oder Fremdgegenstände können starke Beschädigungen verursachen.
- Bevor sie das Gerät reinigen, überzeugen Sie sich, dass es vom Stromnetz getrennt und völlig abgekühlt ist. Beachten Sie die Anweisungen zur Gerätereinigung.

STOP *Das Gehäuse des Gerätes nicht in Wasser eintauchen oder unter den Wasserstrahl stellen!*

- Kinder im Alter von 8 Jahren und Personen mit beschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen können das Gerät nur unter Aufsicht verwenden und/oder wenn sie auf der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen und realisierten Gefahren, die mit ihrer Anwendung verbunden sind. Die Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigung und Wartung

des Gerätes dürfen von den Kindern ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht gemacht werden.

- Die Verpackungsmaterialien (Durchsichtfolien, Schaumstoffe usw.) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Reparatur des Gerätes in Eigenregie oder die Änderungen seiner Konstruktion sind verboten. Alle Bedienungs – und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Servicepersonal ausgeführt werden. Die nicht professionell ausgeführte Arbeit kann zu Gerätstörungen, Verletzungen und Eigentumsschäden führen.

STOP *WARNUNG! Es ist verboten, das Gerät bei beliebigen Defekten zu verwenden.*

Technisches Datenblatt

Modell	RMC-M90E
Leistung	860-1000 W
Spannung	220-240 V, 50/60 Hz
Schutz gegen elektrischen Schlag	Klasse I
Topfvolumen	5 l
Topfbeschichtung	Keramische Antihafbeschichtung
LED display	Ja, farbig
3D-Aufwärmen	Ja
Abmessungen	377 x 285 x 240 mm
Nettogewicht	3,4 kg

Programme

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------------|
| 1. MULTICOOK (MULTI-CHEF) | 11. GRAIN (GRÜTZEN) |
| 2. OATMEAL (MILCHREIS) | 12. PILAF (PAELLA) |
| 3. STEW (SCHMOREN) | 13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/
HEFETEIG) |
| 4. FRY (BRATEN) | 14. PIZZA |
| 5. SOUP (SUPPEN) | 15. BREAD (BROT) |
| 6. STEAM (DAMPFGAREN) | 16. DESSERT (BABYNAHRUNG) |
| 7. PASTA (NUDELN) | 17. QUICK COOK (SCHNELLKÖCHEN) |
| 8. SLOW COOK (AUSSCHWITZEN) | |
| 9. BOIL (KÖCHEN) | |
| 10. BAKE (BACKEN) | |

Funktionen

Warmhalten (automatische Warmhalten)	Ja, bis 24 Stunden
Vorauschalten der automatischen Warmhaltefunktion	Ja
Aufwärmen	Ja, bis 24 Stunden
Startzeit Vorwahl	Ja, bis 24 Stunden

Bestandteile

Multikocher	1 St.
Topf	1 St.
Dampfgitter	1 St.
Frittierkorb mit dem Griff	1 St.
Messbecher	1 St.
Schöpflöffel	1 St.
Flachlöffel	1 St.
Rezeptheft „100 Rezepte“	1 St.
Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter	1 St.
Gebrauchsanweisung	1 St.
Servicebuch	1 St.
Stromkabel	1 St.

Der Hersteller behält das Recht vor, Änderungen im Aufbau, in Bestandteilen, sowie technischen Daten bei Verbesserung seiner Erzeugnisse zu machen ohne darüber anzumelden. Fehler <10% ist in den technischen Spezifikationen erlaubt.

Beschreibung des Multikochers RMC-M90E (Schema A1, P. 4)

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Geräterdeckel | 10. Suppentöfel |
| 2. Abnehmbarer Innendeckel | 11. Messbecher |
| 3. Topf | 12. Dampfgitter |
| 4. Taste der Deckelöffnung | 13. Frittierkorb |
| 5. Bedienfeld mit Display | 14. Schöpflöffel- und Flachlöffelhalter |
| 6. Gehäuse | 15. Netzkael |
| 7. Tragegriff | 16. Behälter zum sammeln von Kondensat |
| 8. Abnehmbares Dampfventil | |
| 9. Flachlöffel | |

Bedienfeld (Schema A2, P. 5)

Multikocher REDMOND RMC-M90E ist mit einem Sensorbedienfeld mit einem farbigen multifunktionalen LED-Display ausgestattet.

1. Taste „Reheat/Cancel“ („Warmhalten/Beenden“) – Ein-/Auschalten der Warmhaltefunktion, Beenden des Betriebs, Löschen der gewählten Einstellungen.
2. „Time Delay“ („Startzeit Vorwahl“) – Einschalten der Startzeitvorwahl-Funktion.
3. „Temperature“ („Temperatur“) – Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Stunden“) – Auswahl der Stundenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
5. „Min“ („Minuten“) – Auswahl der Minutenzahl bei Einstellung der Zubereitungszeit und bei der Startzeitvorwahl-Funktion.
6. „Quick cook“ („Schnellkochen“) – Start des Programms „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Menü/Warmhalten“) – Auswahl des Automatikbetriebs; vorausschalten der automatischen Warmhaltefunktion.
8. „Start“ – Einschalten des gewählten Zubereitungsprogramms.
9. Display

Displaybeschreibung (Schema A3, P. 6)


1. Anzeige des Automatikbetriebs „QUICK COOK“.
2. Anzeige der Zubereitungs-/Aufwärmfunktion.
3. Anzeige der Zubereitungsstufen.
4. Anzeige der eingestellten Temperatur im Programm „MULTICOOK“.
5. Anzeige des Programms „Time Delay“.
6. Anzeige der Timereinstellungen.
7. Timer.
8. Anzeige des gewählten Automatikbetriebs.

I. VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und nehmen Sie es aus der Verpackung, entfernen Sie alle Verpackungstücke und Werbeposter außer dem Sticker mit der Seriennummer.

Bei Fehlen der Seriennummer auf dem Erzeugnis erlischt Ihr Garantieanspruch.

Wischen Sie das Gerätgehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Waschen Sie den Topf mit warmem Spülwasser. Trocknen Sie den Topf. Bei der ersten Anwendung kann ein Geruch auftreten, dies rührt nicht aus einem Defekt des Geräts. In diesem Fall reinigen Sie das Gerät.

 Das Gerät nach der Beförderung oder Aufbewahrung bei niedrigen Temperaturen ist vor dem Einschalten bei Raumtemperatur mindestens 2 Stunden lang zu halten.

ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät mit der gefüllten Schüssel am Griff zu heben.

Schalten Sie das Gerät nicht ohne das innere der Schüssel oder leere Schüssel ein – bei versehentlichem Start des Kochprogramms führt es zu einer kritischen Überhitzung des Geräts oder beschädigt die Antihafbeschichtung. Bevor Sie Produkte braten, gießen Sie ein wenig Gemüse oder Sonnenblumenöl in die Schüssel.

STOP ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät an den Griffen der Schüssel zu heben!

II. BETRIEB DES MULTIKOCHERS**Vor dem ersten Einschalten**

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen, horizontalen Fläche ab. Dabei muss es auf dem Dampfventil austretende Heißdampf die Tapete, dekorative Beschich-


tungen, elektronische Geräte und andere Gegenstände oder Materialien, die durch hohe Luftfeuchtigkeit und Temperatur beeinflusst werden kann, nicht rühren.

Vor dem Kochen stellen Sie sicher, dass die äußeren und die sichtbaren inneren Bestandteile des Multikochers keine Schäden, Ausbrüche und andere Defekte aufweisen. Keine Fremdgegenstände dürfen zwischen Topf und Heizelement befinden.

Einstellung der Zubereitungszeit

Im Multikocher REDMOND RMC-M90E ist es möglich, die Zubereitungszeit für jedes Programm manuell einzustellen (außer dem Programm „QUICK COOK“). Das Einstellintervall und der mögliche Einstellzeitbereich hängen vom gewählten Zubereitungsprogramm ab. Um die Zubereitungszeit zu ändern:

1. Stellen Sie nach der Auswahl der Zubereitungszeit den gewünschten Stundenwert beim Drücken der Taste „Hour“ ein. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Stundenwertes.
2. Drücken Sie die Taste „Min“, um den Minutenwert einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
3. Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie die Taste „Hour“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Min“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
4. Nach der Einstellung der Zubereitungszeit (das Display blinkt weiter) gehen Sie zum nächsten Schritt nach dem Algorithmus des gewählten Zubereitungsprogramms. Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Reheat/Cancel“, wonach das Zubereitungsprogramm erneut gewählt werden soll.

 Bei der manuellen Einstellung der Zubereitungszeit beachten Sie den zulässigen Zeitbereich und den Einstellschritt, der durch das von Ihnen gewählte Zubereitungsprogramm vorgesehen ist, gemäß der Werkeinstellungstabelle.

Zu Ihrer Bequemlichkeit beginnt der Einstellzeitbereich in den Zubereitungsprogrammen mit den Minimalwerten. Dies ermöglicht Ihnen, den Programmbetrieb für einen kurzen Zeitraum zu verlängern, wenn das Gericht während der Grundzeit noch nicht bereit ist.

In einigen Automatikbetrieben beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Erreichen der Sollbetriebs Temperatur. Zum Beispiel, wird der Topf mit kaltem Wasser gefüllt und die Zubereitungszeit im Programm „STEAM“ auf 5 Minuten eingestellt, beginnt der Start des Programms und der Ablauf der gewählten Zubereitungszeit erst nachdem das Wasser aufkocht und eine genügende Menge Dampf im Topf gebildet ist.

Im Programm „PASTA“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und Wiederdrücken der Taste „Start“.

Funktion „Time Delay“ („Startzeit Vorwahl“)

Diese Funktion erlaubt, den Zeitraum einzustellen, in dessen das Gericht fertig werden muss (unter Beachtung der Betriebsdauer). Die Zeit kann im Bereich von 10 Minuten bis zu 24 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten eingestellt werden. Zu beachten ist, dass die Startvorwahlzeit mehr als die eingestellte Zubereitungszeit sein muss, sonst das Programm gleich nach dem Drücken der Taste „Start“ beginnt.

Die Startvorwahlzeit können Sie nach der Auswahl des Automatikbetriebs, nach der Einstellung der Temperaturwerten und der Zubereitungszeit eingestellt werden:

1. Beim Drücken der Taste „Time Delay“ schalten Sie die Startzeitvorwahl-Funktion ein. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Time Delay“, und der Timer beginnt zu blinken.

- Drücken Sie die Taste „Hour“, um den Stundenwert schrittweise einzustellen. Das Zeitformat ist 24 Stunden. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
- Drücken Sie die Taste „Min“, um den Minutenwert schrittweise einzustellen. Wird die Taste für ein paar Sekunden gedrückt gehalten, beginnt die beschleunigte Veränderung des Minutenwertes.
- Um die Zubereitungszeit weniger als eine Stunde einzustellen, drücken Sie bei der Stundeneinstellung stufenweise die Taste „Hour“ zum Nullstellen. Dann drücken Sie die Taste „Min“, um den gewünschten Minutenwert einzustellen.
- Zum Abbruch der gewählten Einstellungen drücken Sie die Taste „Reheat/Cancel“, wonach das Zubereitungsprogramm wieder gewählt werden soll.
- Nach der Einstellung der gewünschten Werte halten Sie für ein paar Sekunden die Taste „Start“ gedrückt. Die Anzeige des Programms „Time Delay“ leuchtet auf, dann startet das Programm und beginnt der Ablauf der Zeit.
- Nach der eingestellten Zeit wird das Gericht fertig sein. Nach dem Enden des Programms wird die Warmhaltefunktion automatisch eingeschaltet und die Anzeige der „Reheat/Cancel“ aufleuchtet.
- Um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten, drücken Sie die Taste „Reheat/Cancel“. Dann erlischt die Anzeige der Taste.



Die Startzeitvorwahl-Funktion ist für alle Automatikbetriebe außer den Programmen „FRY“, „PASTA“ und „QUICK COOK“ geeignet.

Die Verwendung der Funktion „Time Delay“ ist nicht zu empfehlen, wenn das Gericht Milch oder leicht verderbliche Lebensmittel (Eier, Fisch, Milch, Fleisch, Käse usw.) enthält.

Beachten Sie bei der Zeiteinstellung in der Funktion „Time Delay“, dass die Zeitberechnung im Programm „STEAM“ erst nach dem Erreichen der erforderlichen Betriebstemperatur des Multikochers (nach dem Aufkochen des Wassers) beginnt.

Funktion „Keep Warm“ (Warmhalten)

Diese Funktion schaltet sich automatisch gleich nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ein und kann die Temperatur des fertigen Gerichts im Bereich 70 bis 75°C bis zu 24 Stunden halten. Bei der Warmhaltefunktion leuchtet die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“. Auf dem Display wird der Ablauf der Zeit in dieser Funktion angezeigt. Bei Bedarf halten Sie die Taste „Reheat/Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt, um die automatische Warmhaltefunktion zu beenden.

Vorauschalten der automatischen Warmhaltefunktion

Einschaltung der automatischen Warmhaltefunktion nach dem Ende des Zubereitungsprogramms ist nicht immer empfehlenswert. In diesem Sinne, gibt es im Multikocher REDMOND RMC-M90E eine Möglichkeit, diese Funktion beim Starten oder beim Hauptprogramm vorzuschalten. Dafür halten Sie die Taste „Menu/Keep Warm“ beim Starten oder Hauptprogramm für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ erlischt. Um die automatische Warmhaltefunktion wieder einzuschalten, drücken Sie die Taste „Menu/Keep Warm“ nochmal (die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ leuchtet auf dem Display auf).

Aufwärmfunktion

Der Multikocher REDMOND RMC-M90E kann zum Aufwärmen von kalten Speisen benutzt werden. Dafür folgen Sie diese Schritte:

- Geben Sie die Zutaten in den Topf, setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein.
- Schließen Sie den Deckel ab, verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
- Halten Sie die Taste „Reheat/Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis ein Tonsignal zu hören ist. Auf dem Display erscheinen die ent-

sprechende Anzeige und die Tastenanzeige. Der Timer beginnt den Ablauf der Aufwärmzeit.

Das Gerät wird das Gericht auf eine Temperatur von 70 bis 75°C aufzuwärmen und dies für 24 Stunden warmhalten. Bei Bedarf kann die Aufwärm-Funktion bei LI endet werden. Dafür halten Sie die Taste „Reheat/Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die entsprechenden Anzeigen auf dem Display und der Taste erlöschen.



Obwohl der Multikocher das Produkt bis zu 24 Stunden warmhalten kann, es ist nicht empfehlenswert, das Gericht für mehr als zwei bis drei Stunden warm zu halten, da dies zu Geschmacks- und Qualitätseinbußen führen kann.

Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe



HINWEIS! Beim Garen von Speisen die Kochtemperatur NIE über 100°C stellen. Das kann zur Überhitzung und zum Ausfall des Geräts führen. Aus dem gleichen Grund die Programme „FRY“, „BREAD“, „BAKE“ NIE zum Wasserkochen benutzen.

- Bereiten Sie (messen Sie ab) die notwendigen Zutaten.
- Geben Sie diese in den Topf gemäß dem Zubereitungsprogramm und setzen Sie ihn ins Gerätegehäuse ein. Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt den maximalen Skalenwert des Topfes nicht übersteigt. Dabei stellen Sie sicher, dass der Topf richtig eingesetzt wurde, er muss ganz auf dem Heizelement aufliegen.
- Schließen Sie den Deckel des Multikochers, bis ein Knacken zu hören ist. Verbinden Sie den Multikocher mit dem Stromnetz.



ACHTUNG! Wenn Sie bei hohen Temperaturen mit einer großen Menge Pflanzenöl kochen, lassen Sie immer den Deckel des Geräts offen.

- Drücken Sie die Taste „Menu“, um das gewünschte Zubereitungsprogramm zu wählen (auf dem Display wird das entsprechende Programmsymbol angezeigt).
- Paßt Ihnen die standardmäßige Zubereitungszeit nicht, können Sie diesen Wert beim Drücken der Taste „Hour“ und „Min“ ändern.
- Bei Bedarf, stellen Sie die Startvorwahlzeit ein. Die Funktion „Time Delay“ ist bei den Programmen „FRY“, „PASTA“ und „QUICK COOK“ nicht vorgesehen.
- Um das Zubereitungsprogramm zu starten, halten Sie die Taste „Start“ für ein paar Sekunden gedrückt, bis die Anzeigen der Tasten „Start“ und „Reheat/Cancel“ leuchten. Dann beginnen die Zubereitung und der Ablauf der Zubereitungszeit. Im Programm „STEAM“ beginnt der Ablauf der Zubereitungszeit erst nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf; im Programm „PASTA“ – nach dem Aufkochen des Wassers im Topf; der Zugabe der Zutaten und dem Wiederdrücken der Taste „Start“.
- Bei Bedarf können Sie die automatische Warmhaltefunktion vorausschalten. Dafür halten Sie die Taste „Menu/Keep Warm“ gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ erlischt. Beim Wiederdrücken der Taste „Menu/Keep Warm“ schalten Sie diese Funktion wieder ein. Die automatische Warmhaltefunktion ist bei den Programmen „YOGURT/DOUGH“ und „BREAD“ nicht vorgesehen.
- Am Ende des Programms erklingt ein Tonsignal. Abhängig vom gewählten Programm oder von den aktuellen Einstellungen schaltet das Gerät weiter in die automatische Warmhaltefunktion (die Anzeige der Taste „Reheat/Cancel“ leuchtet) oder in Wartstellung (die Anzeige der Taste „Start“ blinkt).
- Um das gewählte Programm zu beenden und die Zubereitung oder automatische Warmhaltefunktion abzubrechen, halten Sie die Taste „Reheat/Cancel“ für ein paar Sekunden gedrückt.



Für hochwertige Ergebnisse werden Ihnen die Rezepte zum Kochen aus dem Kochbuch mit REDMOND Multikocher RMC-M90 angeboten, das speziell für dieses Modell entwickelt wurde.

Wenn das erwartete Ergebnis nicht erreicht wurde, finden Sie im Abschnitt Kochtipp's Antworten auf die am häufigsten gestellten Fragen und erhalten Sie die notwendigen Empfehlungen.

haben Sie, Ihre Meinung nach, kein gewünschtes Ergebnis bei Automatikbetrieben erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTICOOK“ mit erweiterten manuellen Einstellungen, die große Chancen für Ihre kulinarischen Experimente bietet.

Programm „MULTICOOK“

Dieses Programm eignet sich zur Zubereitung von fast jeder Art von Gerichten gemäß den gewählten Einstellungen von Temperatur und Zubereitungszeit. Dank dem Programm „MULTICOOK“ kann der Multikocher REDMOND RMC-M90E eine Reihe von Küchengeräten ersetzen, und ermöglicht Gerichte nach fast jedem gewünschten Rezept, das in einem alten Kochbuch gefunden oder aus dem Internet gelesen wurde.

Zur Ihrer Bequemlichkeit bleibt die automatische Warmhaltefunktion bei Temperaturen bis zu 80°C ausgeschaltet. Um die Funktion manuell einzuschalten, halten Sie bei Bedarf die Taste „Menu/Keep Warm“ für ein paar Sekunden nach dem Starten gedrückt, bis eine Anzeige „Reheat/Cancel“ leuchtet auf.

- Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm „MULTICOOK“ 15 Minuten, die standardmäßige Temperatur beim Betrieb beträgt 100°C.
- Manuelle Temperatur-Regelbereich (durch Drücken der Taste „Temperatur“ zu ändern): 35°C – 170°C mit einem Einstellschritt von 5°C.
- Der manuelle Zeiteinstellbereich: 5 Minuten – 12 Stunden, mit einem Einstellschritt von 1 Minuten für ein Schritt bis zu 1 Stunde oder von 5 Minuten – für ein Schritt von mehr als 1 Stunde.



Wenn Sie das MULTICOOK-Programm zum Kochen von Wasser verwenden (z. B. beim Kochen von Produkten), stellen Sie die Kochtemperatur NICHT über 100°C ein.

Programm „OATMEAL“

Empfohlen für Milchreis. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 10 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Das Programm „OATMEAL“ eignet sich zur Zubereitung von Brei aus pasteurisierter Milch mit niedrigem Fettgehalt. Um das Auskochen von Milch zu vermeiden und das gewünschte Ergebnis zu erreichen, empfiehlt es sich:

- alle Vollkorngrützen (Reis, Buchweizengrütze, Hirse usw.) gründlich zu spülen, bis das Wasser klar bleibt;
- den Topf des Multikochers vor der Zubereitung mit Butter einzureiben;
- die Mengenangaben streng einzuhalten, die Zutaten laut den Empfehlungen des Rezeptheftes abzumessen und die Menge der Zutaten ausschließlich verhältnismäßig zu reduzieren oder zu erhöhen;
- beim Verwenden von Vollmilch diese mit Trinkwasser im Verhältnis 1:1 zu verdünnen.

Eigenschaften von Milch und Grützen, je nach dem Ort der Herkunft und dem Hersteller, können variieren, was manchmal sich auf das Endergebnis auswirkt.



Wurde kein gewünschtes Ergebnis beim Programm „OATMEAL“ erzielt, verwenden Sie das allgemeine Programm „MULTICOOK“. Die optimale Temperatur für Milchreis ist 95°C. Die Zutatenmenge und die Zubereitungszeit sind nach dem Rezept einzustellen.

Programm „STEW“

Empfohlen zum Schmoren von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „FRY“

Empfohlen für Braten von Fleisch, Gemüse, Geflügel, Meeresfrüchte. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich.

Die Funktion „Time Delay“ ist bei diesem Programm nicht möglich.



Um Anbrennen der Zutaten zu vermeiden, befolgen Sie die Empfehlungen des Rezeptheftes und rühren Sie den Topfinhalt von Zeit zu Zeit. Es ist möglich, den Deckel des Multikochers bei der Zubereitung offen zu bleiben.

Programm „SOUP“

Empfohlen zur Zubereitung verschiedener Brühen und Suppen, sowie Kompotte und Getränke. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „STEAM“

Empfohlen zum Dampfgaren verschiedener Gemüse, Fisch, Fleisch, Diät- und vegetarischen Gerichte, Gerichte für Babynahrung. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 15 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Zur Zubereitung von Gerichten in dieser Funktion verwenden Sie das Sonderdampfgitter (mitgeliefert):

1. Geben Sie 600 bis 1000 ml Wasser in den Topf. Setzen Sie das Dampfgitter in den Topf ein.
2. Wiegen Sie die Lebensmittel ab und bereiten Sie diese nach dem Rezept vor, verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Dampfgitter und setzen Sie den Topf ins Gerätegehäuse ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf komplett auf dem Heizelement aufliegt.
3. Folgen Sie den Punkten 3-10 des Abschnitts „Allgemeines Verfahren zur Anwendung der Automatikbetriebe“.



Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Aufkochen des Wassers und beim Erreichen der ausreichenden Dampfdichte im Topf.

Sollte die Zeit in diesem Programm nicht automatisch eingestellt werden, verwenden Sie bitte die Tabelle von empfohlener Zeit für verschiedene Produkte beim Dampfkochen.

Programm „PASTA“

Empfohlen zum Kochen von Nudeln, Würstchen, gekochten Eiern usw. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 2 bis zu 20 Minuten mit einem Einstellschritt von 1 Minute möglich. Bei diesem Programm sollen Sie das Wasser zum Aufkochen bringen, die Zutaten in den Topf geben und erst danach die Zubereitung beginnen. Beim Aufkochen des Wassers erklingt ein Tonsignal, dann müssen Sie die Zutaten in den Topf geben. Der Ablauf der Zubereitungszeit beginnt gleich nach dem Wiederdrücken der Taste „Start“.

Die Funktion „Time Delay“ ist bei diesem Programm nicht möglich.



Bei Zubereitung von einigen Nahrungsmitteln (z.B. Nudeln, usw.) entsteht der Schaum. Um ein mögliches Überschaumpen zu verhindern, können Sie den Deckel ein paar Minuten nach der Zugabe der Zutaten ins kochende Wasser öffnen.

Programm „SLOW COOK“

Empfohlen für Zubereitung von Schmalzfleisch, geschmälzten Milch. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 5 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Programm „BOIL“

Empfohlen zum Kochen von Gemüse und Eintopf. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 40 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 2 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BAKE“

Empfohlen zum Backen von Keksen, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefe- und Blätterteig. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 8 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.



Ob der Keks schon fertig ist kann man durch Stecken eines Holzstöckchens (Zahnstochers) in den Keks überprüfen. Bleibt auf dem Holzstöckchen kein Teig – ist der Keks fertig.

Es ist empfehlenswert, die automatische Warmhaltefunktion auf allen Stufen bei Zubereitung von Brot auszuschalten.

Programm „GRAIN“

Empfohlen für das Kochen von krümeligen Breien aus verschiedenen Arten von Grützen, Kochen einer Vielzahl von Beilagen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 35 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „PILAF“

Empfohlen zur Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde 30 Minuten mit einem Einstellschritt von 10 Minute möglich.

Programm „YOGURT/DOUGH“

Durch dieses Programm können Sie verschiedene leckere und gesunde Jogurt zu Hause zubereiten. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 8 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 6 Minuten bis zu 12 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.

Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt. Um Joghurt zuzubereiten, können Sie einen speziellen Bechersatz für Joghurt REDMOND RAM-G1 verwenden (kann separat erworben werden).

Programm „PIZZA“

Empfohlen für Pizza. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 25 Minuten. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 20 Minuten bis zu 1 Stunde mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „BREAD“

Empfohlen zum Backen von Brot aus Weizenmehl und mit der Zugabe von Roggenmehl. Das Programm bietet einen vollständigen Zyklus der Zubereitung von der Teiggärung bis zum Backen. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 3 Stunden. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 1 Minuten bis zu 6 Stunden mit einem Einstellschritt von 10 Minuten möglich.

Die automatische Warmhaltefunktion ist bei diesem Programm nicht möglich.

Beachten Sie, dass der zugegebene Inhalt die Mitte des Skalenwerts des Topfes nicht übersteigt. Beachten Sie, dass während der ersten Stunde des Programms die Teiggärung kommt und dann sofort das Backen.

- Bevor Sie das Mehl verwenden, empfiehlt es sich, es durchzusieben, um die Sauerstoffversorgung und die Entfernung von Verunreinigungen zu sichern.
- Verwenden Sie die Funktion „Time Delay“ möglichst nicht, sonst es die Backqualität beeinflussen kann.
- Öffnen Sie den Deckel des Multikochers bis zum vollen Ende des Backens nicht! Davon hängt die Backqualität ab.
- Um Zeit zu sparen und die Zubereitung zu vereinfachen, empfehlen wir Ihnen Fertigmischung zum Backen von Brot zu verwenden.

Programm „DESSERT“

Empfohlen für verschiedenen Desserts aus Früchten und Beeren. Standardmäßig beträgt die Zubereitungszeit im Programm 1 Stunde. Die manuelle Einstellung der Zubereitungszeit im Bereich von 5 Minuten bis zu 4 Stunden mit einem Einstellschritt von 5 Minuten möglich.

Programm „QUICK COOK“

Das Programm zur schnellen Zubereitung von Reis, krümeligen Breien aus Grützen. In diesem Programm ist weder Zeiteinstellung noch Funktion „Time Delay“ vorgesehen.

III. ZUSÄTZLICHE MÖGLICHKEITEN

- Teiggärung
- Fonduezubereitung
- Frittieren
- Zubereitung von Quark und Käse
- Pasteurisierung von flüssigen Produkten
- Aufwärmen der Babynahrung
- Sterilisation von Geschirr und Körperpflegegegenständen

IV. ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR

Sie können Zusatzaccessoires zum Multikocher REDMOND RMC-M90E kaufen und Informationen über die Neuheiten von Produktion REDMOND auf der Webseite www.redmond.company oder in Geschäfte von autorisierten Händler erhalten.

V. PFLEGE UND WARTUNG

Allgemeine Regeln und Empfehlungen

- Vor dem ersten Gebrauch des Geräts sowie um den Geruch von Nahrung im Gerät nach dem Kochen zu entfernen, wird empfohlen, eine halbe Zitrone 15 Minuten im „STEAM“ programm zu verarbeiten.
- Wenn Sie das Gerät lange nicht verwenden, ziehen Sie es ab. Die Arbeitskammer, einschließlich der heizscheibe, Schüssel, Deckel, kondensatbehälter und Dampfventil muss sauber und trocken sein.
- Bevor Sie das Gerät reinigen, stellen Sie sicher, dass es unplugged und völlig kalt ist. Verwenden Sie zum reinigen ein weiches Tuch und zartes Geschirrspülmittel.



Verwenden Sie keine groben Tücher oder Schwämme oder Schleifpasten beim reinigen des Geräts. Es ist auch inakzeptabel, chemisch aggressive oder andere Substanzen zu verwenden, die nicht für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel empfohlen werden.



Tauchen Sie das Gerät NICHT in Wasser oder legen Sie es unter einen Wasserstrahl!

- Achten Sie bei der Reinigung der Gummi (Silikon) Teile des Geräts: Ihre Beschädigung oder Verformung kann das Gerät zu Fehlfunktionen führen.
- Das Gerät Körper kann gereinigt werden, wie es schmutzig wird. Schüssel, Deckel, kondensatbehälter und abnehmbares Dampfventil müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Das Kondensat, das beim Kochen im Gerät gebildet wird, entfernen Sie nach jedem Gebrauch des Geräts. Reinigen Sie die Innenflächen der Arbeitskammer nach Bedarf.

Reinigung des Körpers

Reinigen Sie den gerätekörper mit einem weichen, feuchten Küchentuch oder Schwamm. Es ist möglich, ein zartes Reinigungsmittel zu verwenden. Um mögliche Flecken von Wasser und Flecken am Körper zu vermeiden, wird empfohlen, die Oberfläche trocken zu wischen.

Reinigung der Schüssel

Die Schüssel kann sowohl manuell mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel als auch in der Spülmaschine (gemäß den Empfehlungen des Herstellers) gereinigt werden.

Wenn es stark verschmutzt ist, gießen Sie warmes Wasser in die Schüssel und lassen Sie es für eine Weile einweichen. Achten Sie darauf, die Außenfläche der Schüssel vor der Installation im Körper des Geräts trocken zu wischen.

Bei regelmäßigem Betrieb der Schüssel kann sich die Farbe Ihrer internen Antihafbeschichtung ganz oder teilweise ändern. Dies ist kein Zeichen eines Schüssel-Defekts.

Reinigung des inneren Deckels

Das Verfahren zum aus- und Einbau des innendeckels finden Sie in der Abbildung A4 (Seite 7). Verwenden Sie ein feuchtes Küchentuch oder Schwamm, um die Haupt- und abnehmbaren Deckel zu reinigen. Wischen Sie vor dem Einbau des innendeckels die Oberflächen beider Deckel trocken ab.

Reinigung des abnehmbaren dampfventils

Das Dampfventil ist in einem speziellen Sitz auf dem oberen Deckel des Geräts installiert. Siehe Diagramm A5 (Seite 8) für den Reinigungsvorgang.



ACHTUNG! Um eine Verformung der ventilmummidichtung zu vermeiden, drehen oder ziehen Sie Sie beim entfernen, reinigen und installieren nicht heraus.

Kondensatentfernung

Bei diesem Modell sammelt sich das Kondensat in einem speziellen Hohlraum am Körper des Geräts um die Schüssel an und fließt in einen speziellen Behälter an der Rückseite des Geräts. Um den Behälter zu reinigen, Spülen Sie ihn unter fließendem Wasser nach den obigen Regeln. Entfernen Sie die restliche kondensation in der Höhle um die Schüssel mit einem Küchentuch.

Reinigung der Arbeitskammer

Unter strikter Einhaltung der Anweisungen dieses Handbuchs ist die Wahrscheinlichkeit, dass Flüssigkeit, lebensmittelpartikel oder Schutt in die Arbeitskammer des Geräts gelangen, minimal.

Bei erheblicher Kontamination sollten die Oberflächen der Arbeitskammer gereinigt werden, um Fehlbedienung oder Beschädigung des Geräts zu vermeiden.



Stellen Sie vor der Reinigung der Arbeitskammer des Geräts sicher, dass das Gerät ausgesteckt und vollständig abgekühlt ist!

Die Seitenwände der Arbeitskammer, die Oberfläche der heizscheibe und das Gehäuse des zentralen Temperatursensors (in der Mitte der heizscheibe) können feucht gereinigt werden (nicht nass!) Schwamm oder Tuch. Wenn Sie Waschmittel verwenden, sollten Sie den Rückstand vorsichtig entfernen, um unerwünschte Gerüche beim anschließenden Kochen zu vermeiden.

Wenn Fremdkörper in die Aussparung um den zentralen Temperatursensor gelangen, entfernen Sie diese vorsichtig mit einer Pinzette, ohne auf das sensorgehäuse zu drücken.

Wenn die Oberfläche der heizscheibe verschmutzt ist, darf ein befeuchteter Schwamm mittlerer Härte oder eine synthetische Bürste verwendet werden.



Bei regelmäßiger Verwendung des Gerätes im Laufe der Zeit kann sich die Farbe der heizscheibe ganz oder teilweise ändern. Dies ist kein Zeichen einer Fehlfunktion und beeinflusst nicht den korrekten Betrieb des Geräts.

Transport und Lagerung

Bevor Sie die Anwendung wiederholen oder Aufbewahren, trocknen Sie alle Teile des Geräts. Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen, belüfteten Ort auf, fern von heizenden Geräten oder direktem Sonnenlicht. Während des Transports oder der Aufbewahrung, setzen Sie das Gerät nicht unter mechanischen Einfluss, das kann zu Schäden des Geräts führen oder des Packungsinhalts.

Halten Sie die Geräteverpackung fern von Wasser und heißen Flüssigkeiten.

VI. ZUBEREITUNGSHINWEISE

Zubereitungsfehler und Abhilfe

In diesem Abschnitt sind häufige Fehler dargestellt, die bei der Zubereitung von Gerichten im Multikocher passieren können, sowie mögliche Ursachen und Lösungen dafür.

DAS GERICHT IST NICHT FERTIG

Mögliche Problemsachen	Lösungen
Sie haben vergessen, den Gerätedeckel zu schließen oder haben ihn nicht fest geschlossen, daher ist die Zubereitungs temperatur nicht hoch genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt. • Schließen Sie den Deckel, bis ein Knacken zu hören ist. Stellen Sie sicher, dass nichts das feste Schließen des Geräte deckels behindert und die Gummidichtung an dem inneren Deckel nicht deformiert ist.
Der Topf liegt nicht komplett auf dem Heizelement, daher ist die Zubereitungs temperatur nicht hoch genug.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Topf muss gerade ins Gerätegehäuse eingesetzt werden und mit dem Boden an die heizscheibe voll anlegen. • Stellen Sie sicher, dass sich im Betriebsraum des Multikochers keine Fremdgegenstände befinden. Hinterlassen Sie keine die Verunreinigung an der heizscheibe.
<ul style="list-style-type: none"> • Eine ungünstige Zutaten auswahl für das Gericht. Die Zutaten passen nicht für die Zubereitung auf einer von Ihnen gewählten Weise, oder Sie haben ein falsches Zubereitungsprogramm ausgewählt. • Die Zutaten sind zu groß geschnitten, die allgemeinen Verhältnisse der Produkteingabe wurden nicht eingehalten. • Sie haben die Zubereitungszeit falsch eingestellt (nicht richtig geschätzt). • Die von Ihnen gewählte Rezeptvariante passt nicht für die Zubereitung in diesem Multikocher. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie lieber die bewährten (für dieses Modell des Geräts angepasste) Rezepte. Verwenden Sie die Rezepte, auf die man wirklich vertrauen kann. • Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Zugabe verhältnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Beim Dampf garen: Es befindet sich zu wenig Wasser im Topf, Dampf dichte reicht nicht aus.	Befüllen Sie den Topf unbedingt mit der im Rezept empfohlenen Wassermenge. Sollten Sie Zweifel haben, prüfen Sie den Wasserpegel während der Zubereitung.

Mögliche Problemursachen		Lösungen
Beim Braten:	Sie haben in den Topf zu viel Öl eingegeben	<ul style="list-style-type: none"> Beim normalen Braten ist genug, wenn das Öl den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Beim Braten im Fettbad folgen Sie den Anweisungen des entsprechenden Rezepts.
	Überschuss an Flüssigkeit im Topf	Schließen Sie den Deckel des Multikochers beim Braten nicht, wenn es im Rezept nicht vorgeschrieben ist. Tauen Sie unbedingt die eingefrorenen Produkte vor dem Braten auf und gießen Sie das Wasser ab.
Beim Kochen: Herauskokchen der Brühe bei Produkten mit einem hohen Säuregehalt.		Einige Produkte erfordern eine spezielle Bearbeitung vor dem Kochen: Waschen, Schützen usw. Folgen Sie den Empfehlungen des von Ihnen ausgewählten Rezepts.
Beim Backen (Der Teig ist nicht ausgebacken):	Während der Gärung hat der Teig am inneren Deckel geklebt und hat das Dampfausslassventil überdeckt.	Legen Sie eine kleinere Menge Teig in den Multikocher ein.
	Sie haben in den Topf zu viel Teig gelegt.	Nehmen Sie das Gebäck aus dem Topf heraus, wenden Sie es und legen Sie es wieder in den Topf ein, danach setzen Sie die Zubereitung fort, bis das Gebäck fertig ist. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Teig.

DAS PRODUKT IST ZERKOCHT

Sie haben sich bei der Wahl des Produkttyps oder bei der Einstellung der Zubereitungszeit geirrt. Zu wenige Zutaten.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasstes) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Scheidenart, die Eingabebeziehnisse, die Programmwahl und die Zubereitungszeit sollten dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Nach der Zubereitung des Gerichtes befand es sich zu lange im automatischen Warmhaltefunktion.	Die längere Verwendung der automatischen Warmhaltefunktion ist nicht zu empfehlen. Wenn in Ihrem Multikocher ein vorzeitiges Ausschalten dieser Funktion vorgesehen ist, können Sie diese Möglichkeit benutzen.

BEIM KOCHEN KOCHT DAS PRODUKT HERAUS

Beim Kochen des Milchbreis kocht die Milch heraus.	Die Qualität und die Eigenschaften der Milch können vom Ort und ihrer Herstellung abhängig sein. Wir empfehlen, ausschließlich eine ultrahomogenisierte Milch mit einem Fettgehalt bis 2,5% zu verwenden. Falls erforderlich verdünnen Sie die Milch mit Trinkwasser.
<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten wurden vor dem Kochen nicht behandelt oder falsch behandelt (unzureichend gewaschen, usw.). Die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten oder der Produkttyp wurde falsch gewählt. 	<ul style="list-style-type: none"> Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasstes) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabebeziehnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen. Die Vollkorngrützen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte spülen Sie immer gründlich ab, bis das Wasser klar bleibt.
Das Produkt bildet einen Schaum	Es wird empfohlen, das Produkt gründlich zu Spülen, das Ventil zu entfernen oder mit offenem Deckel zu kochen

DAS GERICHT BRENNT AN

<ul style="list-style-type: none"> Der Topf wurde, nach der vorigen Zubereitung, schlecht gereinigt. Die Anhaftbeschichtung des Topfs wurde beschädigt. 	Bevor Sie mit der Zubereitung beginnen, stellen Sie sicher, dass der Topf gut gewaschen ist und die Anhaftbeschichtung keine Beschädigungen aufweist.
Die allgemeine Produktmenge ist weniger als die im Rezept empfohlene Menge.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasstes) Rezept.
Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.
Beim Braten: Sie haben vergessen, das Öl in den Topf einzugießen; sie haben die zubereiteten Produkte nicht gerührt oder spät gewendet.	Beim normalen Braten gießen Sie in den Topf ein bisschen Öl, so dass es den Topfboden mit einer dünnen Schicht bedeckt. Zum gleichmäßigen Aufbraten rühren oder wenden Sie die Produkte nach Bedarf.
Beim Schmoren: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu. Öffnen Sie während der Zubereitung den Deckel des Multikochers nicht, wenn es sich vermeiden lässt.
Beim Kochen: Es befindet sich zu wenig Flüssigkeit im Topf (die Zutatenverhältnisse wurden nicht eingehalten).	Halten Sie das richtige Verhältnis der Flüssigkeit und der harten Zutaten ein.
Beim Backen: Sie haben die Innenseite des Topfes nicht mit Butter eingestrichen.	Vor der Teilegebe reiben Sie den Boden und die Wänden des Topfs mit Butter oder Öl ein (Das Öl nicht in den Topf gießen)

DAS PRODUKT HAT DIE VORGEGEHENE FORM VERLOREN

Sie haben das Produkt im Topf zu oft gerührt.	Beim normalen Braten rühren Sie das Gericht nicht öfter als alle 5-7 Minuten.
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

Sie haben eine zu lange Zubereitungszeit eingestellt.	Verkürzen Sie die Zubereitungszeit oder folgen Sie den Anweisungen des Rezepts, das an dieses Gerätmodell angepasst ist.
-------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DIE BACKWAREN SIND NASS

Sie haben Zutaten verwendet, die einen Überschuss an Feuchtigkeit abgeben (saftiges Obst oder Gemüse, gefrorene Beeren, saure Sahne, usw.).	Wählen Sie die Zutaten gemäß Backrezept. Bemühen Sie sich, wenig Zutaten zu wählen, die viel Flüssigkeit beinhalten oder verwenden Sie sie möglichst mit einer minimalen Menge.
Sie haben das fertige Gebäck im geschlossenen Multikocher zu lange belassen.	Bemühen Sie sich, das Backwerk sofort nach der Zubereitung aus dem Multikocher zu entnehmen. Wenn erforderlich, können Sie das Produkt für eine kurze Zeit, bei der eingeschalteten automatischen Warmhaltefunktion, im Gerät lassen.

DAS GEBÄCK IST NICHT GENUG GEGANGEN

Die Eier mit dem Zucker wurden unzureichend vermischt.	Benutzen Sie ein bewährtes (für dieses Modell des Geräts angepasstes) Rezept. Die Auswahl von Zutaten, die Art von ihrer Vorbehandlung, die Zugabebeziehnisse sollen dem ausgewählten Rezept entsprechen.
Der Teig hat lange mit dem Backpulver gestanden.	
Sie haben das Mehl nicht durchgeseibt oder den Teig schlecht geknetet.	
Sie haben Fehler bei der Zugabe der Zutaten gemacht.	

i Bei einer Reihe von Multikochern der Fa. REDMOND im Programm „STEW“ und „SOUP“ reagiert Überhitzungsschutz wenn zu wenig Wasser zugegeben wurde. In diesem Fall wird das Zubereitungsprogramm unterbrochen und der Multikocher wird in die automatische Warmhaltefunktion umschalten.

Die empfohlene Kochzeit für verschiedene Nahrungsmittel beim Dampfkochen

Nr.	Nahrungsmittel	Gewicht, g (Menge)	Wassermenge, ml	Kochzeit, Min
1	Schweinefleisch / Rindfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	20/30
2	Schafffleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	25
3	Hühnerfleisch (Filet, in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	15
4	Fleischbällchen / Koteletts	180 (6 St.) / 450 (3 St.)	500	10 / 15
5	Fischfleisch (Filet)	500	500	10
6	Salatgarneten (geschält, gekocht und eingefroren)	500	500	5
7	Kartoffeln (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	15
8	Karotten (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	35
9	Beete (in Würfel von 1,5 x 1,5 cm geschnitten)	500	500	95
10	Gemüse (frisch gefroren)	500	500	10
11	Ei	3 St.	500	10

i Beachten Sie, dass diese allgemeinen Empfehlungen sind. Die tatsächliche Zeit kann von den empfohlenen Werten abhängig von der Qualität eines bestimmten Produkts, sowie Ihrer persönlichen Vorlieben abweichen.

Empfehlungen für Temperatureinstellung im Programm „MULTICOOK“

Nr.	Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
1	35°C	Teiggärung, Zubereitung von Kräuternessig
2	40°C	Zubereitung von Joghurt
3	45°C	Sauerteig
4	50°C	Gärung
5	55°C	Zubereitung von Cremefüllung

Nr.	Solltemperatur	Verwendungsempfehlungen (siehe auch das Rezeptheft)
6	60°C	Zubereitung von grünem Tee, Babynahrung
7	65°C	Kochen von Fleisch in der Vakuumpackung
8	70°C	Zubereitung von Punsch
9	75°C	Pasteurisieren, Kochen von weißen Tee
10	80°C	Zubereitung von Glühwein
11	85°C	Zubereitung von Quark oder Lebensmittel mit der langen Kochzeit
12	90°C	Zubereitung von rotem Tee
13	95°C	Zubereitung von Milchreis
14	100°C	Zubereitung von Baiser, Marmelade
15	105°C	Zubereitung von Sülze
16	110°C	Sterilisation
17	115°C	Zubereitung von Zuckersirup
18	120°C	Zubereitung von Dickbein
19	125°C	Zubereitung von Schmorfleisch
20	130°C	Zubereitung von Aufläufen
21	135°C	Braten von Fertiggerichten bis zur knusprigen Kruste
22	140°C	Rauchen
23	145°C	Braten von Gemüse und Fisch in Folie
24	150°C	Braten von Fleisch in Folie
25	155°C	Braten von Produkten aus Hefeteig
26	160°C	Braten von Geflügel
27	165°C	Braten von Steaks
28	170°C	Frittieren (Pommes frites, Chicken-Nuggets usw.)

Gesamtabelle der Zubereitungsprogramme (Werkseinstellungen)


Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit-Vorwahl, h	Wartzeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
MULTI-COOK	Zubereitung von verschiedenen Gerichten mit einer Möglichkeit, die Temperatur und die Zubereitungszeit einzustellen	15 Min	5 Min – 1 St / 1 Min 1 St – 12 St / 5 Min	✓	✓	✓
OATMEAL	Zubereitung von Milchreis	10 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min	✓		✓
STEW	Schmoren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen und mehrkomponenten Speisen	1 St	20 Min – 12 St / 5 Min	✓		✓
FRY	Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse und mehrkomponenten Speisen	15 Min	5 Min – 1 St 30 Min / 1 Min			✓
SOUP	Zubereitung von Brühen, Suppen mit vielen Zutaten, Gemüsesuppen und kalten Suppen	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
STEAM	Dampfgaren von Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Lebensmitteln	15 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓	✓	✓

Programm	Verwendungsempfehlungen	Standardmäßige Zubereitungszeit	Zubereitungszeitbereich / Einstellschritt	Startzeit-Vorwahl, h	Wartzeit bis zum Starten	Warmhaltefunktion
PASTA	Zubereitung von Nudeln aus verschiedenen Sorten von Weizen; Kochen von Würstchen und anderen Halbfertiggerichten	8 Min	2 Min – 20 Min / 1 Min		✓	✓
SLOW COOK	Zubereitung von geschmälzten Milch, Schmalzfleisch, Dickbein, Sülze, Aspick	5 St	1 St – 8 St / 10 Min	✓		✓
BOIL	Kochen von Gemüse und Eintopf	40 Min	5 Min – 2 St / 5 Min	✓		✓
BAKE	Backen von Keks, Aufläufen, Kuchen aus dem Hefeteig und Blätterteig	1 St	20 Min – 8 St / 5 Min	✓		✓
GRAIN	Zubereitung von verschiedenen Grüten und Beilagen Kochen von krümeligen Breien auf Wasser	35 Min	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
PILAF	Zubereitung von verschiedenen Arten von Paella (mit Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse)	1 St	20 Min – 1 St 30 Min / 10 Min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Zubereitung von verschiedenen Arten von Joghurt	8 St	6 St – 12 St / 10 Min	✓		
PIZZA	Zubereitung von Pizza	25 Min	20 Min – 1 St / 5 Min	✓		✓
BREAD	Zubereitung von Brot aus Roggen- und Weizenmehl (einschließlich Teiggärung)	3 St	1 St – 6 St / 10 Min	✓		
DESSERT	Zubereitung von verschiedener Desserts aus frischen Früchten und Beeren	1 St	5 Min – 4 St / 5 Min	✓		✓
QUICK COOK	Schnelles Kochen von Reis, krümeligen Breien auf Wasser	Automatische Abschaltung gem Kochen von Wasser				✓

VII. BEVOR SIE SICH AN DAS SERVICEZENTRUM WENDEN

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Auf Display erscheint Mitteilung des Fehlers: E1 – E4	Systemfehler, es ist möglich Ausfall der Steuerungsdisk oder des Heizelementes	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Decken Sie dicht zu, schalten Sie das Gerät wieder ein
Das Gerät wird nicht eingeschaltet	Der Stromkabel ist am Gerät und/oder am Stromnetz nicht angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das abnehmbare Stromkabel an den entsprechenden Anschluss und am Stromnetz angeschlossen ist.
	Steckdose hat Defekt	Schliessen Sie das Gerät an funktionierende Steckdose an
	Es gibt keinen Strom	Prüfen Sie Stromspannung in Netz, Wenn es keine Stromspannung gibt, wenden Sie sich an die Servicefirma.
Das Gericht wird zu langsam zubereitet	Stromunterbrechungen (Niveau der Stromspannung ist nicht stabil oder niedriger als Norm)	Überprüfen Sie Anwesenheit der stabilen Stromspannung. Wenn sie nicht stabil ist oder niedriger als Norm, wenden Sie sich an die Servicefirma.
	Zwischen der Schale und Heizelement gibt es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie den Fremdkörper oder Teilchen der Schmutz, Gries, Speisereste.
	Die Schale setzt in Multikocher nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkannten
	Heizscheibe ist stark verschmutzt.	Schalten Sie das Gerät von Stromnetz ab, lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Heizscheibe.

Fehler	Fehlerursachen	Abhilfe
Während der Zubereitung weicht der Dampf durch Deckel aus	Die Schale setzt in Multikochoer nicht gerade.	Setzen Sie die Schale gerade, ohne Verkanten
	Deckel ist nicht dicht zugedeckt oder es gibt den Fremdkörper unter Deckel	Überprüfen Sie, ob es Fremdkörper oder Schmutz, Gries, Speisereste zwischen Deckel und Gerätkörper gibt, entfernen Sie sie. Decken Sie immer den Multikochoerdeckel bis zum Einrasten zu.
	Dichtgummi des Innendeckels ist stark verschmutzt, deformiert oder hat Defekte.	Prüfen Sie den Zustand des Dichtgummis des Innendeckels von Gerät. Es ist möglich, dass es gewechselt sein muss.

 Im Falle, dass Sie die Defekte nicht behandeln können, wenden Sie sich an das autorisierte Service Center.



Umweltfreundliche Entsorgung

Die Entsorgung von Verpackung, Bedienungsanleitung sowie das Gerät selbst muss nach den lokalen Recycling-Programme durchgeführt werden. Kümmern Sie um die Umwelt: werfen Sie es nicht in den normalen Müll, sondern geben Sie es an bestimmtes Sondermüll Depot ab.

Alte Elektrogeräte dürfen nicht mehr zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Die Abgabe bei den kommunalen Sammelstellen durch Privatpersonen ist kostenfrei. Die Besitzer von Altgeräten sind verpflichtet, die Geräte zu den Sammelstellen zu bringen oder bei einer entsprechenden Sammlung abzugeben. Mit diesem kleinen persönlichen Aufwand tragen Sie weiterhin dazu bei, dass wertvolle Rohstoffe recycelt und Schadstoffe gezielt behandelt werden können.

Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte.

Diese Richtlinie bestimmt den Rahmen der Rückgabe und des Recyclings von Elektro- und Elektronik-Altgeräten innerhalb der EU.



Prima di iniziare l'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente le istruzioni. L'uso corretto dell'apparecchio ne prolunga notevolmente la durata.

Misure di sicurezza e istruzioni contenute in questo manuale non coprono tutte le situazioni che possono emergere nel processo d'utilizzo dell'apparecchio. Usando l'apparecchio l'utente deve agire con ragionevolezza, essere cauto e attento.

MISURE DI SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile per danni causati dal mancato rispetto della norme di sicurezza e al rispetto della istruzioni per l'uso dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è un elettrodomestico e può essere usato negli appartamenti, case di campagna o in altre condizioni per l'uso non industriale. L'uso industriale o qualsiasi altro uso improprio dell'apparecchio sarà considerato una violazione delle norme di corretto uso del prodotto. In questo caso, il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, controllare se la sua tensione corrisponde alla tensione di regime dell'apparecchio (vedi targhetta o caratteristiche tecniche del prodotto).
- Usare la prolunga conforme alla potenza assorbita dell'apparecchio – la non conformità ai parametri può causare corto circuito o la bruciatura del cavo.
- Collegare l'apparecchio solo alle prese munite di messa a terra – è un requisito ob-

bligatorio di protezione contro i danni da scossa elettrica. Verificare che anche la prolunga sia munita di messa a terra.

STOP

ATTENZIONE! Durante il funzionamento il corpo dell'apparecchio, la tazza ed le parti metalliche si scaldano! Fare attenzione! Utilizzare i guanti da forno! Al fine di evitare scottature da vapore caldo non chinarsi sopra l'apparecchio quando si apre il coperchio.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'utilizzo nonché durante la pulizia e il trasporto. Staccare il cavo di alimentazione con le mani asciutte, tenere per la spina e non per il cavo.
 - Non far passare il cavo di alimentazione nei vani delle porte e nella vicinanza delle fonti di calore. Controllare che il cavo non sia contorto, piegato, non è a contatto con oggetti taglienti, con gli spigoli ed i bordi dei mobili.
- STOP
- RICORDARE: il danno accidentale al cavo di alimentazione può comportare i guasti non conformi alle condizioni di garanzia, altresì la scossa elettrica. Il cavo danneggiato deve essere sostituito urgentemente presso il centro di assistenza autorizzato.*
- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici morbide, non coprire durante il funzio-

namento – questo può provocare il surriscaldamento quindi il guasto dell'apparecchio.

- È vietato utilizzare l'apparecchio all'aperto – l'umidità o gli oggetti estranei all'interno dell'apparecchio possono causare gravi danni.
- Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia staccato dalla rete elettrica e raffreddato. Seguire attentamente le istruzioni per la pulitura dell'apparecchio.

STOP *È vietato immergere l'apparecchio nell'acqua o metterlo sotto il getto dell'acqua.*

- I bambini all'età di 8 anni e superiore, e anche alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con mancanza dell'esperienza o conoscenza, possono usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza e/o in caso, se sono istruiti relativamente l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli, legati al suo uso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenete l'apparecchio il suo cavo elettrico fuori di portata dei bambini inferiore di 8 anni d'età. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza sorveglianza degli adulti.
- Il materiale di confezionamento (la pellicola, il poliuretano etc.) può essere perico-

loso per i bambini. Pericolo di soffocamento! Conservatelo fuori di portata dei bambini.

- Sono vietate le riparazioni fai da te e l'apporto di modifiche alla struttura dell'apparecchio. Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione vengono eseguite presso il centro assistenza autorizzato. Riparazioni da parte di personale non specializzato possono comportare guasti, lesioni e danni.

STOP *ATTENZIONE! Vietato l'uso dell'apparecchio con qualsiasi malfunzionamento!*

Dati tecnici

Modello.....	RMC-M90E
Potenza.....	860-1000 W
Tensione.....	220-240V, 50/60 Hz
Protezione dalla scossa elettrica.....classo I
Capacità della tazza.....	5 l
Rivestimento della tazza.....	ceramic antiaderente
Display LED.....	a colori
3D-riscaldamento.....	si
Ingombri.....	377 x 285 x 240 mm
Peso netto.....	3,4 kg

Programmi

- | | |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1. MULTICOOK (MULTI-CHEF) | 10. BAKE (PRODOTTI DA FORNO) |
| 2. OATMEAL (PAPPA AL LATTE) | 11. GRAIN (GRANO E CEREALI) |
| 3. STEW (BRASATURA) | 12. PILAF (RISOTTO) |
| 4. FRY (COTTURA IN PADELLA/
FRITTURA) | 13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/
IMPASTI DI FARINA) |
| 5. SOUP (MINESTRE) | 14. PIZZA |
| 6. STEAM (COTTURA AL VAPORE) | 15. BREAD (PANE) |
| 7. PASTA | 16. DESSERT |
| 8. SLOW COOK (STUFATURA/LENTA) | 17. QUICK COOK (COTTURA
ESPRESSA) |
| 9. BOIL (BOLLITURA) | |

Funzioni

Tenuta in caldo dei piatti pronti (autoriscaldamento).....fino a 24 ore
 Spegnimento manual della funzione di autoriscaldamento.....si
 Riscaldamento delle pietanze.....fino a 24 ore
 Avvio ritardato.....fino a 24 ore

Contenuto della confezione

Pentola multifunzione.....	1 pc
Tazza.....	1 pc
Contenitore per la cottura a vapore.....	1 pc
Cestello per la funzione friggitrice.....	1 pc
Misurino.....	1 pc
Mestolo.....	1 pc
Cucchiaio piatto.....	1 pc
Ricettario con 100 ricette.....	1 pc
Attacco per supporto mestolo/cucchiaio piatto.....	1 pc
Istruzioni per l'uso.....	1 pc
Elenco centri di assistenza.....	1 pc
Cavo di alimentazione.....	1 pc

Il produttore ha il diritto di apportare modifiche nel progetto, disegno, componenti, caratteristiche tecniche del prodotto, nel corso del miglioramento del prodotto, senza preavviso di tali modifiche. Nelle specifiche tecniche con un margine di errore del ±10%.

Struttura della pentola multifunzione RMC-M90E (schema A1, p. 4)

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1. Coperchio dell'apparecchio | 10. Mestolo |
| 2. Coperchio interno rimovibile | 11. Misurino |
| 3. Tazza | 12. Contenitore per la cottura a vapore |
| 4. Tasto di aperture del coperchio | 13. Cestello per la funzione friggitrice |
| 5. Pannello di comando con display | 14. Attacco per supporto mestolo/
cucchiaio piatto |
| 6. Corpo dell'apparecchio | 15. Cavo d'alimentazione elettrica |
| 7. Maniglia per trasporto | 16. Contenitore per la raccolta della
condensa |
| 8. Valvola del vapore rimovibile | |
| 9. Cucchiaio piatto | |

Pannello di comando (schema A2, p. 5)

La pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E è dotata di pannello di comando tattile (touch screen) con display multifunzione a cristalli liquidi a colori.

1. "Reheat/Cancel" ("Riscaldamento/Annulla") – accensione/spegnimento della funzione tenuta in caldo, interruzione del programma di cottura, annullamento delle impostazioni inserite.
2. "Time Delay" ("Avvio ritardato") – impostazione del tempo di avvio ritardato.
3. "Temperature" ("Temperatura") – impostazione della temperatura del programma "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Ore") – impostazione delle ore del tempo di cottura e avvio ritardato.
5. "Min" ("Minuti") – impostazione dei minuti del tempo di cottura e avvio ritardato.
6. "Quick cook" ("Cottura espressa") – avvio programma "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Tenuta in caldo") – selezione del programma automatico di cottura; disattivazione preventiva del autoriscaldamento.
8. "Start" – avvio del programma di cottura selezionato.
9. Display.

Struttura del display (schema A3, p. 6)


1. Indicatore del funzionamento del programma "QUICK COOK".
2. Indicatore del funzionamento del programma cottura / riscaldamento.
3. Indicatore dello status del programma.
4. Indicatore della temperatura selezionata nel programma "MULTICOOK".
5. Indicatore del funzionamento "Time Delay".
6. Indicatore del timer.
7. Timer.
8. Indicatore del programma di cottura selezionato.

I. PRIMA DEL PRIMO COLLEGAMENTO

Attentamente disimballare l'apparecchio e rimuoverlo dalla scatola, rimuovere qualsiasi materiale di imballaggio e adesivi promozionali tranne l'adesivo con il numero di serie.


La mancanza di numeri di serie del prodotto automaticamente vi priva dei diritti al servizio di assistenza di garanzia post-vendita.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido. Lavare la tazza con l'acqua tiepida e sapone. Asciugare accuratamente. Al primo utilizzo è possibile percepire odore estraneo, che non è il risultato di difetti nell'apparecchio. In questo caso bisogna ripulire l'apparecchio.

 Dopo il trasporto o lo stoccaggio del prodotto a basse temperature è necessario lasciare l'apparecchio a temperatura ambiente per almeno due ore prima dell'accensione.

Attenzione! E' vietato sollevare il dispositivo con la ciotola riempita dalla maniglia.

Non accendere il dispositivo senza l'interno della ciotola o della ciotola vuota – in caso di avvio accidentale del programma di cottura, il dispositivo si surriscalderà in modo critico o danneggiare il rivestimento antiaderente. Prima di friggere, versare un po' di olio vegetale o di girasole nella ciotola.

 **Attenzione! E' vietato sollevare il dispositivo dalle maniglie della ciotola!**

II. UTILIZZO DELLA PENTOLA MULTIFUNZIONE

Prima dell'uso


Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e orizzontale in modo che la fuoriuscita del vapore dalla valvola non potrà danneggiare la carta da parati, i rivestimenti decorativi, dispositivi elettronici ed altri oggetti o materiali che possono essere colpiti dall'alta umidità e temperatura.

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che le parti interne visibili non siano danneggiate, non hanno scheggiature o altri difetti. Tra la tazza e l'elemento di riscaldamento non devono esserci oggetti estranei.

Impostazione del tempo di cottura

Nella pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E è possibile regolare il tempo di cottura di ogni programma (ad eccezione del programma "QUICK COOK"). L'intervallo di regolazione del tempo varia a seconda del programma prescelto. Per modificare il tempo:

1. Dopo la selezione del programma, premendo il tasto "Hour" impostate le ore. Tenendo il tasto premuto per qualche secondo inizia il conteggio veloce delle ore.
2. Premendo il tasto "Min" impostate i minuti. Tenendo il tasto premuto per qualche secondo inizia il conteggio veloce dei minuti.
3. In caso di necessita' impostare il tempo di cottura inferior a una ora tenendo premuto il tasto "Hour" fino all'azzeramento, quindi premendo il tasto "Min" impostare il tempo necessario.
4. Una volta impostato il tempo di cottura (il display continuerà a lampeggiare) passate all'operazione successiva in base alle istruzioni di impostazione del programma prescelto. Per annullare le impostazioni premere il tasto "Reheat/Cancel", quindi ricominciate l'impostazione.

 In caso di impostazione manuale del tempo di cottura tenete conto dell'intervallo di tempo previsto dal programma prescelto in base alla tabella di impostazioni di fabbrica.

Per la Vostra comodità l'intervallo di impostazione parte dal valore più basso. Ciò consente di prolungare leggermente la durata del programma, nel caso il piatto non sia pronto alla fine del tempo previsto dal programma stesso.

In alcuni programmi automatici il conteggio del tempo restante parte soltanto dopo il raggiungimento della temperatura prevista dal programma. Ad esempio, dopo aver versato dell'acqua e impostato il programma "STEAM" che prevede un tempo di 5 minuti, la partenza del programma e il conteggio del tempo rimanente inizieranno solo dopo la bollitura dell'acqua e la comparsa della giusta quantità di vapore.

Nel programma "PASTA" il conteggio del tempo rimanente inizia dopo la bollitura dell'acqua e della conseguente seconda premuta del tasto "Start".

Funzione "Time Delay" ("Avvio ritardato")

Questa funzione consente di impostare il tempo al termine del quale il piatto sarà pronto (compreso il tempo di preparazione). Il tempo può essere impostato ad intervalli di 10 minuti fino a 24 ore. Tenete presente che il tempo di avvio ritardato deve essere maggiore del tempo di cottura previsto dal programma, altrimenti il programma parte subito dopo aver premuto il tasto "Start".

Potete impostare l'avvio ritardato dopo la selezione del programma automatico, impostazione della temperatura e del tempo di cottura:

1. Premendo il testo "Time Delay" impostate il tempo di avvio ritardato. Sul display compare la scritta "Time Delay" e il timer inizia a lampeggiare.
2. Premendo il testo "Hour" impostate le ore fino a 24 ore. Tenendo il tasto premuto per alcuni secondi, inizia il conteggio veloce delle ore.
3. Premendo il testo "Min" impostate 1 minuto. Tenendo il tasto premuto per alcuni secondi, inizia il conteggio veloce dei minuti.
4. In caso di necessità impostare il tempo di cottura inferiore a una ora tenendo premuto il tasto "Hour" fino all'azzeramento, quindi premendo il tasto "Min" impostare il tempo necessario.
5. Per annullare le impostazioni premere il tasto "Reheat/Cancel", quindi ricominciate l'impostazione.
6. Al termine dell'impostazione del tempo premete e tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Start". Si accende l'indicatore della funzione "Time Delay" e inizia il conto alla rovescia del tempo.
7. Al termine del tempo impostato il tasto sarà pronto. Al termine del programma si avvia automaticamente la funzione tenuta in caldo (auto riscaldamento) e si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel".
8. Per disattivare l'auto riscaldamento premete il tasto "Reheat/Cancel", l'indicatore del tasto di spegne.

i La funzione avvio ritardato è disponibile in tutti i programmi automatici, ad eccezione dei programmi "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".

Si raccomanda di non utilizzare la funzione "Time Delay", se la ricetta prevede ingredienti tipo latticini e altri prodotti deperibili (uova, latte fresco, carne, formaggio ecc.).

Nell'impostazione del tempo nella funzione "Time Delay" tenere presente che il calcolo del tempo nel programma "STEAM" inizia solo dopo il raggiungimento da parte della pentola multifunzione della temperatura richiesta (dopo la bollitura dell'acqua).

Funzione di tenuta in caldo dei piatti pronti "Keep Warm" (Tenuto in caldo)

Si avvia automaticamente alla fine del programma di cottura e consente di mantenere la temperatura dei piatti pronti fra 70-75°C per 24 ore. Quando la funzione è attiva si accende l'indicatore del testo "Reheat/Cancel", sul display viene visualizzato il tempo progressivo. In caso di necessità l'autorisaldamento può essere disattivato, tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel".

Disattivazione preventiva dell'autorisaldamento

L'avvio della funzione tenuta in caldo a fine programma non è sempre utile. Per questo nella Pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E è prevista la possibilità di disattivare questa funzione al momento dell'impostazione del programma di cottura. Per fare ciò al momento della partenza o durante il funzionamento del programma tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Menu/Keep Warm", fino a quando l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel" si spegne. Per attivare di nuovo l'autorisaldamento, premere il tasto "Menu/Keep Warm" ancora una volta (si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel").

Funzione di riscaldamento dei piatti

La pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E può essere utilizzata per riscaldare piatti freddi. Occorre per questo:

- Disporre i prodotti nella tazza, inserire la tazza all'interno del coperchio dell'apparecchio
- Chiudere il coperchio, collegare il cavo alla presa di corrente
- Tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel" fino che non sentite un segnale acustico. Si accende l'indicatore del tasto corrispondente sul display. Il timer inizia il conto del tempo di riscaldamento.

L'apparecchio riscalda il piatto fino a 70-75°C e lo mantiene caldo fino a 24 ore. In caso di necessità, il riscaldamento si può interrompere tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel", fino allo spegnimento dell'indicatore sul display e sul tasto.



Anche se la pentola multifunzione può mantenere il piatto in caldo fino a 24 ore, si consiglia di tenere i piatti in caldo per non più di 2-3 ore, dal momento che un tempo superiore può modificare le caratteristiche e il sapore dei prodotti.

Regole generali di utilizzo dei programmi automatici



IMPORTANTE! Quando si utilizza il dispositivo di ebollizione dell'acqua (per esempio, quando si bollono prodotti), non impostare la temperatura di cottura al di sopra di 100°C. Esso può causare surriscaldamento e guasto del dispositivo. Per lo stesso motivo, non utilizzare i programmi "BAKE", "FRY" e "BREAD" per bollire l'acqua.

1. Preparare e (dosare) gli ingredienti necessari.
2. Sistemare gli stessi nella tazza della pentola multifunzione in base al programma di cottura e inserire la tazza all'interno dell'apparecchio. Fate attenzione a che gli ingredienti, compresi i liquidi, non superino il livello massimo indicato all'interno della tazza. Assicurarsi che la tazza sia stata inserita correttamente e sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Chiudere il coperchio fino a sentire lo scatto. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.



ATTENZIONE! Se si cuoce ad alte temperature utilizzando una grande quantità di olio vegetale, lasciare sempre aperto il coperchio del dispositivo.

4. Premendo il tasto "Menu/Keep Warm" selezionare il programma necessario di cottura (sul display si accende il corrispondente indicatore).
5. Se non vi soddisfa il tempo di cottura impostato automaticamente, potete variarlo premendo i tasti "Hour" e "Min".
6. In caso di necessità impostate il tempo di avvio ritardato. La funzione "Time Delay" non è disponibile per i programmi "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".
7. Per l'avvio del programma di cottura premere per alcuni secondi il tasto "Start", fino a che non si accendono gli indicatori dei tasti "Start" e "Reheat/Cancel". Il programma parte e viene visualizzato il tempo di cottura rimanente. Nel programma "STEAM", il conteggio del tempo rimanente inizia dopo l'ebollizione dell'acqua e la formazione della quantità sufficiente di vapore all'interno della tazza, nel programma "PASTA" dopo l'ebollizione dell'acqua, l'aggiunta di pasta nella tazza e il nuovo avvio del tasto "Start".
8. In caso di necessità si può disattivare preventivamente la funzione di tenuta in caldo, tenendo premuto per alcuni secondi "Menu/Keep Warm" fino allo spegnimento dell'indicatore del tasto "Reheat/Cancel". Premendo successivamente il tasto "Menu/Keep Warm" si riavvia la funzione in oggetto. La funzione autoriscaldamento non è disponibile per i programmi "YOGURT/DOUGH" e "BREAD".
9. Fine del programma di cottura e scandita da un segnale acustico. Quindi, a seconda del programma impostato o delle impostazioni correnti, l'apparecchio passa al regime di autoriscaldamento (si accende l'indicatore del tasto "Reheat/Cancel", o al regime di attesa (lampeggia l'indicatore del tasto "Start").
10. Per annullare il programma selezionato, interrompere il processo di cottura o il riscaldamento, tenete premuto per alcuni secondi il tasto "Reheat/Cancel".



Nella sezione Consigli di Cucina potete trovare le risposte alle domande più frequenti.

Per Per l'ottenimento di buoni risultati raccomandiamo di usare le ricette proposte nel ricettario incluso nella Multicooker REDMOND RMC-M90E, creato apposta per questo modello.

Nel caso, secondo voi non sia stato ottenuto il risultato atteso con i programmi automatici, usare il programma universale "MULTICOOK" dotato di un ampio orizzonte di impostazioni manuali, che vi darà la possibilità di spaziare nei vostri esperimenti culinari.

Programma "MULTICOOK"

Questo programma è indicato per la preparazione praticamente di tutti i piatti, secondo i parametri di temperatura e di tempo impostati dall'utente. Grazie al programma "MULTICOOK" la pentola multifunzione REDMOND RMC-M90E può sostituire una varietà di apparecchi da cucina e consente di preparare piatti secondo ogni ricetta, dal vecchio ricettario alla ricetta caricata da internet. Per la vostra comodità se la cottura avviene a temperatura fino a 80°C, la funzione autoriscaldamento è disattivata. In caso di necessità si può avviare manualmente tenendo premuto per alcuni secondi il tasto "Menu/Keep Warm" dopo l'avvio del programma di cottura, fino a che non si accende l'indicatore "Reheat/Cancel". Nel programma "MULTICOOK" è impostata dalla fabbrica un tempo di cottura di 15 minuti e la temperatura è pari a 100°C.

- L'intervallo di regolazione manuale della temperatura (si regola premendo il tasto "Temperature") e' di 35-170°C con intervalli di 5°C.
- L'intervallo di regolazione del tempo e' di 5 minuti-12 ore, con intervalli di 1 minuto (fino ad una ora) e di 5 minuti (per intervalli superiori ad una ora).



Se si utilizza il programma "MULTICOOK" per bollire l'acqua (ad esempio, durante la cottura dei prodotti), è vietato impostare la temperatura di cottura sopra i 100°C.

Programma "OATMEAL"

È indicato per preparare pappe al latte. Il tempo di preparazione impostato è di 10 minuti. Si può regolare manualmente il tempo da 5 minuti ad 1 ora e 30 minuti con intervalli di 1 minuto.

Il programma "OATMEAL" è predisposto per la preparazione di pappe al latte pastorizzato a basso contenuto di grassi. Per evitare la fuoriuscita del latte bollente e ottenere il risultato desiderato, prima di iniziare la preparazione vi consigliamo di eseguire le seguenti operazioni:

- Lavare accuratamente tutti i cereali (riso, grano saraceno, miglio ecc.) affinché l'acqua non diventi trasparente;
- Spalmare del burro sul fondo della pentola;
- Seguire rigorosamente le proporzioni, misurando gli ingredienti secondo la ricetta del ricettario allegato (aumentare o ridurre la quantità degli ingredienti rispettando le proporzioni);
- Se utilizzate il latte intero - diluirlo con l'acqua nella proporzione 1:1.

Le proprietà del latte e dei cereali possono variare, a seconda del luogo di origine, ciò a volte può influire sui risultati di cottura.

In caso di mancato ottenimento del risultato desiderato con il programma "OATMEAL", usate il programma universale "MULTICOOK". La temperatura ottimale per la pappe al latte è di 95°C. Selezionare la quantità degli ingredienti e il tempo di cottura in base alla ricetta.

Programma "STEW"

È consigliato per cucinare brasati di verdure, carne, cacciagione, pesce. Il tempo di preparazione impostato è di 1 ora. È possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 20 minuti a 12 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "FRY"

E' consigliato per cucinare carni, verdure, cacciagione, pesce. Il tempo di preparazione impostato e' di 15 minuti. E' possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 5 minuti a 1 ora e 30 minuti con intervalli di 1 minuto.

Per questo programma la funzione "Time Delay" non e' disponibile. Controllare il processo di cottura, mescolare periodicamente, e' possibile tenere il coperchio della pentola multifunzione aperto.

Programma "SOUP"

E' predisposto per la preparazione di varie minestre e zuppe, frutta cotta e bevande. E' possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 5 minuti al tempo di preparazione da 20 minuti a 8 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "STEAM"

Si raccomanda per la cottura a vapore di verdure, pesce, carni, piatti dietetici e vegetariani, baby food. Il tempo di preparazione impostato e' di 15 minuti. E' possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 5 minuti a 2 ore con intervalli di 5 minuti. Per la cottura a vapore usare il contenitore speciale in dotazione:

1. Versate nella tazza 600-1000 mL di acqua. Inserire la tazza all'interno dell'apparecchio.
2. Dosate e preparare gli ingredienti in base alla ricetta, e sistemati uniformemente nella tazza e inserire la stesella nell'apparecchio, facendo attenzione affinché la tazza sia a stretto contatto con la resistenza.
3. Seguite le istruzioni dei punti 3-10 del paragrafo "Regole generali di utilizzo dei programmi automatici".

i Il conteggio del tempo rimanente alla conclusion del programma parte dopo la bollitura dell'acqua e la comparsa del vapore nella misura richiesta dal programma.

Se non seguite il programma automatico, fate riferimento alla tabella dei tempi consigliati per la cottura a vapore per vari prodotti.

Programma "PASTA"

E' consigliato per cucinare pasta, ravioli, tortellini, salsicce, uova sode ecc. Il tempo di preparazione impostato e' di 8 minuti. E' possibile regolare manualmente il tempo di preparazione da 2 a 20 minuti con intervalli di 1 minuto. Il programma porta l'acqua ad ebollizione, dopodiche' va messa la pasta da cuocere e successive cotture della stessa. Quando l'acqua giunge ad ebollizione un segnale acustico indichera' la necessita' di introdurre la pasta. Il conteggio del tempo rimanente partira' solo dopo che verra' premuta di nuovo il teasto "Start" dopo la sistemazione della pasta da cuocere nella tazza.

Questo programma non prevede "Time Delay".

i Durante la preparazione di pasta, ravioli e' prevista la formazione di schiuma, per evitarne la fuoriuscita, aprire il coperchio dopo alcuni minuti.

Programma "SLOW COOK"

E' indicato per la preparazione di carne stufata e latte bollito. Il tempo impostato e' di 5 ore. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 1 a 8 ore con intervalli di 10 minuti.

Programma "BOIL"

Si raccomanda per la cottura di ortaggi e legumi. Il tempo di cottura impostato e' di 40 minuti. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti fino a 2 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "BAKE"

Si raccomanda per la preparazione di biscotti, timballi, pasticci di pasta lievitata e sfoglia. Il tempo di cottura impostato e' di 1 ora. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 20 minuti a 8 ore con intervalli di 5 minuti.



Verificare la cottura dei biscotti infilandolo un bastoncino di legno (stuzzicadenti). Se una volta tolto, il bastoncino non presenta residui di pasta, il biscotto e' pronto.

In caso di preparazione del pane si raccomanda di disattivare la funzione di riscaldamento automatico in tutte le fasi di preparazione.

Programma "GRAIN"

Il programma si raccomanda per la cottura di pappe frolle da diversi tipi di grani mondati, per la preparazione di diversi contorni. Il tempo di cottura impostato e' di 35 minuti. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti a 4 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "PILAF"

Il programma si raccomanda per la cottura di diversi tipi di risotti. Il tempo di cottura impostato e' di 1 ora. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 20 minuti a 1 ora e 30 minuti con intervalli di 10 minuti.

Programma "YOGURT/DOUGH"

Grazie a questo programma si possono cucinare i diversi tipi di gustosi e salutari yogurt direttamente a casa sua. Il tempo di cottura impostato e' di 8 ore. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 6 fino a 12 ore con intervalli di 10 minuti.

La funzione di autoriscaldamento in questo programma non e' disponibile.

Durante la sistemazione degli ingredienti nella tazza, fare attenzione affinché non superino il livello 1/2 indicato sulla superficie interna della tazza.

i Per la preparazione di yogurt potete utilizzare il set speciale di vasetti per yogurt REDMOND RAM-G1 (da acquistare separatamente).

Programma "PIZZA"

Il programma si raccomanda per la preparazione di pizze. Il tempo di cottura impostato e' di 25 minuti. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 20 minuti a 1 ora con passo di intervalli di 5 minuti.

Programma "BREAD"

Si raccomanda per la panificazione di diversi tipi di pane da farina di frumento e con aggiunta di farina di segale. Il programma prevede il ciclo completo di preparazione dall'impatto e fase del riposo della pasta fino alla panificazione. Il tempo di cottura impostato e' di 3 ore. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 1 fino a 6 ore con passo di impostazione 10 minuti. La funzione di autoriscaldamento in questo programma non e' disponibile.

Durante la sistemazione degli ingredienti nella tazza, fare attenzione affinché non superino il livello 1/2 indicato sulla superficie interna della tazza.

i E' necessario considerare che durante la prima ora di funzionamento del programma si svolge la fase di riposo della pasta e successivamente parte la panificazione.

- Prima di utilizzare la farina si raccomanda di setacciarla per arricchirla di ossigeno e l'eliminazione di sostanze estranee.
- Non si raccomanda l'utilizzo della funzione "Time Delay", dal momento che puo' influenzare la qualita' di panificazione.
- Non aprire il coperchio della pentola multifunzione prima della fine del processo di panificazione! Da questo dipende la qualita' di prodotto.
- Per la riduzione del tempo e la semplificazione del processo di cottura raccomandiamo usare le miscele pronte per la preparazione del pane.

Programma "DESSERT"

Si raccomanda per la preparazione di diversi dessert con frutta e frutti di bosco. Il tempo di cottura impostato e' di 1 ora. E' possibile la regolazione manuale del tempo di cottura da 5 minuti fino a 4 ore con intervalli di 5 minuti.

Programma "QUICK COOK"

Il programma di cottura veloce di riso, di pappe frolle da grani mondati. In questo programma non sono disponibili le regolazioni del tempo di cottura e la funzione "Time Delay".

III. FUNZIONI AGGIUNTIVE

- La fase di riposo della pasta liquidi
- La preparazione fondue
- La funzione di friggitura
- La preparazione di ricotta, formaggio
- La pasteurizzazione di prodotti
- Il riscaldamento di prodotti per bambini
- La sterilizzazione di stoviglie e di oggetti di igiene personale

IV. GLI ACCESSORI AGGIUNTIVI

Acquistare gli accessori aggiuntivi per la REDMOND RMC-M90E, sapere delle novita' dei prodotti REDMOND e' possibile sul sito www.redmond.company o nei punti vendita dei distributori ufficiali.

V. ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Regole generali e raccomandazioni

- Prima del primo utilizzo del dispositivo, così come per rimuovere l'odore di cibo nel dispositivo dopo la cottura, si consiglia di lavorare mezzo limone in esso per 15 minuti nel programma "STEAM".
- Se non usa il dispositivo per molto tempo, lo stacchi. La camera di lavoro, comprendente il disco riscaldante, la ciotola, il coperchio interno, il contenitore di condensazione e la valvola a vapore, deve essere pulita e asciutta.
- Prima di pulire il dispositivo, assicurarsi che sia staccato e completamente freddo. Per la pulizia, utilizzare un panno morbido e detersivo per piatti delicati.



Non usare tergicristalli o spugne grossolane o paste abrasive per la pulizia del dispositivo. E' inoltre inaccettabile l'uso di sostanze chimicamente aggressive o di altre sostanze che non sono raccomandate per l'uso di oggetti a contatto con gli alimenti.



Non immergere il dispositivo in acqua o metterlo sotto un flusso d'acqua!

- Fare attenzione quando si pulisce la gomma (silicone) parti del dispositivo: il loro danneggiamento o deformazione puo' causare il malfunzionamento del dispositivo.
- Il corpo del dispositivo puo' essere pulito quando diventa sporco. La ciotola, il coperchio interno, il contenitore di condensa e la valvola a vapore rimovibile devono essere puliti dopo ogni uso. Il condensato formato nel processo di cottura nel dispositivo, rimuovere dopo ogni uso del dispositivo. Pulire le superfici interne della camera di lavoro se necessario.

Pulizia del corpo

Pulire il corpo del dispositivo con un panno da cucina morbido e umido o spugna. E' possibile utilizzare un detersivo delicato. Per evitare possibili macchie di acqua e macchie sul corpo, si consiglia di pulire la superficie asciutta.

Pulire la ciotola

La ciotola puo' essere pulita sia manualmente con una spugna morbida e detersivo per piatti, sia in lavastoviglie (secondo le raccomandazioni del produttore).

Se è molto sporco, versare acqua calda nella ciotola e lasciare a mollo per un po', quindi pulire. Assicurarsi di asciugare la superficie esterna della ciotola prima di installarla nel corpo del dispositivo.


Con il regolare funzionamento della ciotola, il colore del suo rivestimento interno antiaderente può cambiare completamente o parzialmente. Questo non è un segno di un difetto di ciotola.

Pulizia del coperchio interno

Fare riferimento al diagramma A4 (pagina 7) per la procedura di rimozione e installazione del coperchio interno. Utilizzare un panno da cucina umido o spugna per pulire i coperchi interni principali e rimovibili. Prima di installare il coperchio interno, asciugare le superfici di entrambi i coperchi.

Pulizia della valvola a vapore rimovibile

La valvola a vapore è installata in un sedile speciale sul coperchio superiore del dispositivo. Fare riferimento al diagramma A5 (pagina 8) per la procedura di pulizia.


 **ATTENZIONE!** Per evitare deformazioni del sigillo di gomma della valvola, non torcerlo o tirarlo fuori durante la rimozione, la pulizia e l'installazione.

Rimozione della condensa

In questo modello, il condensato si accumula in una cavità speciale sul corpo del dispositivo intorno alla ciotola e sfocia in un contenitore speciale situato sul retro del dispositivo. Per pulire il contenitore, sciacquarlo con acqua corrente, seguendo le regole di cui sopra. Rimuovere ogni residuo di condensa nella cavità attorno alla ciotola con un panno da cucina.

Pulizia della camera di lavoro


In stretta conformità con le istruzioni di questo manuale, la probabilità di liquido, particelle alimentari o detriti che entrano nella camera di lavoro del dispositivo è minima. Se si è verificata una contaminazione significativa, le superfici della camera di lavoro devono essere pulite per evitare un funzionamento scorretto o danni al dispositivo.

 **STOP** Prima di pulire la camera di lavoro del dispositivo, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato e completamente raffreddato!

Le pareti laterali della camera di lavoro, la superficie del disco riscaldante e l'alloggiamento del sensore di temperatura centrale (situato al centro del disco riscaldante) possono essere pulite inumidite (non bagnate!) spugna o panno. Se si usa il detergente, si deve rimuovere accuratamente il residuo per evitare la comparsa di odore indesiderato durante la successiva cottura.

Se gli oggetti estranei entrano nella rientranza attorno al sensore di temperatura centrale, rimuoverli con cura con pinzette, senza premere sulla custodia del sensore.

Se la superficie del disco riscaldante è sporca, è consentito utilizzare una spugna idratata di media durezza o una spazzola sintetica.

 **STOP** Con l'uso regolare del dispositivo nel tempo, il colore del disco riscaldante può cambiare completamente o parzialmente. Questo non è un segno di malfunzionamento e non influisce sul corretto funzionamento del dispositivo.

Trasporto e Magazzinaggio

Prima di conservare l'apparecchio assicurarsi che siano completamente asciutti tutti i componenti. Conservare l'apparecchio montato in luogo asciutto e ventilato, lontano da dispositivi di riscaldamento e dalla luce diretta del sole.

Durante il trasporto e lo stoccaggio, non esporre l'apparato alle sollecitazioni meccaniche, che potrebbero danneggiarlo e/o cagionare danni alla confezione.

Conservare l'apparecchio imballato lontano dall'acqua e da altri liquidi.

VI. CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Errori durante la preparazione e metodi di risoluzione

In questo paragrafo sono riportati gli errori più comuni commessi durante la cottura nella pentola Multifunzione, esaminare le potenziali cause e possibili rimedi.

LA PIETANZA NON È COTTA COMPLETAMENTE

Probabili cause		Soluzioni
Avete dimenticato di chiudere il coperchio o non lo avete chiuso del tutto, quindi la temperatura non era sufficientemente alta.		<ul style="list-style-type: none"> Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario. Chiudere il coperchio fino allo scatto. Assicurarsi che nulla ostacoli la chiusura e la guarnizione all'interno del coperchio non sia deformata.
La tazza e l'elemento riscaldante non sono a stretto contatto, quindi la temperatura di cottura non era sufficientemente alta.		<ul style="list-style-type: none"> La tazza deve essere inserita correttamente con il fondo al diretto contatto con l'elemento riscaldante. Assicurarsi che nel vano interno dell'apparecchio non vi siano oggetti estranei. Controllare che l'elemento riscaldante sia pulito.
<ul style="list-style-type: none"> La selezione degli ingredienti è errata. Gli ingredienti non sono adatti alla ricetta scelta oppure è stato selezionata il programma di cottura sbagliato. Gli ingredienti non sono stati tagliati nella giusta misura, non sono rispettate le proporzioni fra gli ingredienti. Impostato in modo errato il tempo di cottura (non calcolato bene). La ricetta da voi scelta non è adatta alla cottura nella pentola Multifunzione. 		<ul style="list-style-type: none"> Usare preferibilmente le ricette giuste (adattate al modello concreto della pentola Multifunzione) e provate. La selezione degli ingredienti, il modo in cui sono tagliati, le proporzioni, la scelta del programma e del tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta prescelta.
Durante la cottura a vapore: quantità di acqua nella pentola insufficiente per garantire la densità di vapore necessaria.		Versare nella pentola una quantità di acqua conforme alla ricetta. Se avete dei dubbi, controllare il livello dell'acqua durante la cottura.
Durante la cottura in padella/frittura:	Avete versato nel piatto troppo olio	<ul style="list-style-type: none"> Durante la cottura in padella è sufficiente che il fondo della tazza sia coperto da uno strato sottile di olio. Per la preparazione delle frittiture - seguire le rispettive ricette.
	Eccesso di umidità nel piatto	Non chiudere il coperchio della pentola Multifunzione durante la frittura se diversamente non prescritto nella ricetta. I prodotti surgelati - scongelarli prima di friggere, eliminando l'acqua.
Durante la bollitura: furiosità del liquido durante la cottura dei prodotti ad elevata acidità.		Diversi prodotti richiedono un trattamento speciale prima della cottura: essere lavati, soffritti ecc. Seguire le indicazioni della ricetta.
Prodotti da forno (non è cotto):	Durante la lievitazione l'impasto si è attaccato alla parte interna del coperchio ed ha intasato la valvola del vapore.	Mettere nella tazza una quantità minore di impasto.
	Avete messo nella tazza troppo impasto.	Rigrigire l'impasto e continuate a cuocere, in futuro mettere meno impasto nella tazza.

IL PRODOTTO È SCOTTO

Errore nella selezione del tipo di prodotto o nell'impostazione del tempo di cottura. Gli ingredienti sono stati tagliati troppo finemente.	Usare le ricette adattate al vostro modello. La scelta degli ingredienti, il modo di tagliarli, le proporzioni, il programma e il tempo di cottura devono corrispondere alla ricetta.
Dopo aver terminato la cottura la pietanza è rimasta troppo a lungo con il programma di tenuta in caldo acceso.	È sconsigliato l'uso prolungato della funzione di tenuta in caldo. Se nel vostro modello è prevista la disattivazione, utilizzatela.

DURANTE LA COTTURA IL PRODOTTO FUORIESCE

Durante la cottura della pappa al latte il latte fuoriesce.	La qualità e le proprietà del latte possono dipendere dal luogo e dalle condizioni di produzione. È consigliato usare il latte ultra pastorizzato A contenuto di grassi fino al 2,5%. Se necessario diluire il latte con l'acqua.
<ul style="list-style-type: none"> Gli ingredienti non sono stati trattati o sono trattati scorrettamente (lavati male ecc.). Non sono rispettate le proporzioni degli ingredienti oppure è stato selezionato un tipo di prodotto non adatto. 	<ul style="list-style-type: none"> Usare ricette adattate al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta. I cereali interi, la carne, il pesce ed i frutti di mare vanno lavati accuratamente fino ad ottenere l'acqua trasparente.
Il prodotto forma una schiuma.	Si raccomanda di risciappare a fondo il prodotto, rimuovere la valvola o cuocere con il coperchio aperto.

LA PIETANZA SI ATTACCA AL PIATTO

<ul style="list-style-type: none"> La pentola è stata pulita male dopo la cottura precedente. Il rivestimento antiaderente del piatto è danneggiato 	Prima di iniziare a cucinare assicurarsi che il piatto sia ben pulito e il rivestimento antiaderente non sia danneggiato.
La quantità dei prodotti è inferiore rispetto al necessario.	Usare le ricette sicure, adatte al vostro modello
Avete impostato un tempo più lungo del necessario.	Ridurre il tempo di cottura e attenersi alla ricetta

Durante la frittura: non avete versato l'olio nella pentola; non avete mescolato o avete girato i prodotti tardivamente.	Per la frittura normale - versare nel piatto un po' di olio in modo che copra il fondo con uno strato sottile. Per la frittura uniforme mescolare o girare il contenuto di tanto in tanto
Preparazione degli stufati: nella pentola manca il liquido.	Aggiungere nella pentola più liquido. Durante la cottura non aprire il coperchio se non necessario.
Durante la bollitura: nella pentola manca il liquido (non sono state rispettate le proporzioni degli ingredienti).	Rispettare la proporzione fra gli ingredienti liquidi e solidi.
Preparazione dei prodotti da forno: non avete imbrattato il piatto prima di cottura.	Prima di mettere l'impasto nel piatto - imbrattare o oleare (non versare l'olio nel piatto).

IL PRODOTTO HA PERSO LA FORMA INIZIALE

Avete mescolato eccessivamente.	Durate la cottura normale non mescolare i prodotti più spesso di ogni 5-7 minuti.
Avete impostato un tempo eccessivo.	Ridurre il tempo di cottura oppure seguire la ricetta adattata al modello della pentola Multifunzione.

IL PRODOTTO DA FORNO RISULTA UMIDO

La selezione degli ingredienti e' scorretta, gli ingredienti hanno l'umidità in eccesso (la frutta succosa, la frutta surgelata, la panna acida e cc).	Selezionare gli ingredienti in conformità alla ricetta. Evitare gli ingredienti con alto livello di umidità o usarli nelle quantità ridotte.
Il prodotto da forno cotto e' rimasto a lungo nella pentola chiusa.	Cercare di rimuovere il prodotto da forno subito al termine di cottura, se necessario - lasciare il prodotto cotto nella pentola per un breve periodo con la funzione "Keep Warm" accesa.

L'IMPASTO NON LIEVITA

Le uova con lo zucchero sono stati montati male.	Usare la ricetta adattata al vostro modello. La selezione degli ingredienti, il trattamento preliminare, le proporzioni devono corrispondere alla ricetta.
L'impasto e' rimasto a lievitare troppo tempo.	
Non avete setacciato la farina o avete lavorato male l'impasto.	
Sono stati commessi degli errori nel mettere insieme gli ingredienti.	

i In alcuni modelli "REDMOND" in caso di mancanza del liquido nel piatto durante il processo di cottura "STEW" e "SOUP" scatta il programma di sicurezza contro il surriscaldamento dell'apparecchio. In questo caso il programma di cottura si arresta e si avvia il programma di tenuta in caldo.

Il tempo consigliabile di cottura dei vari prodotti a vapore

N°	Prodotto	Peso, gr./ quantita'	Quantita' di acqua, ml	Tempo di cottura min
1	Filetto di maiale / manzo (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filetto di montone (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Filetto di pollo (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Polpettine / polpette	180 (6 pz.) / 450 (3 pz.)	500	10/15
5	Pesce (filetto)	500	500	10
6	Gamberetti per le insalate, puliti, precotti, surgelati	500	500	5
7	Patate (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Carote (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Barbabietola (a cubetti 1,5 x 1,5 cm)	500	500	95
10	Verdure (surgelate)	500	500	10
11	Uovo	3 pz.	500	10

Raccomandazioni per l'impostazione della temperatura nel programma "MULTICOOK"

N°	Temperatura di cottura	Indicazioni per l'uso (consultate anche il ricettario)
1	35°C	Impasti, preparazione aceto
2	40°C	Preparazione dello yogurt

N°	Temperatura di cottura	Indicazioni per l'uso (consultate anche il ricettario)
3	45°C	Fermenti
4	50°C	Fermentazione
5	55°C	Preparazione dolci soffici
6	60°C	Preparazione del te' verde e baby food
7	65°C	Preparazione della carne in confezione sottovuoto
8	70°C	Preparazione punch
9	75°C	Pasterizzazione e te' bianco
10	80°C	Preparazione del vino caldo
11	85°C	Preparazione della ricotta e di prodotti che necessitano di tempi di cottura lunghi
12	90°C	Preparazione del te' rosso
13	95°C	Preparazione di pappe al latte
14	100°C	Preparazione di marmellate
15	105°C	Preparazione di gelatine di carne
16	110°C	Sterilizzazione
17	115°C	Preparazione di sciroppo di zucchero
18	120°C	Preparazione dello stinco di maiale
19	125°C	Preparazione della carne brasata
20	130°C	Preparazione di dolci da forno
21	135°C	Riscaldamento di piatti pronti per l'ottenimento di una superficie croccante
22	140°C	Affumicamento
23	145°C	Preparazione di verdure e pesce al cartoccio
24	150°C	Preparazione di carne al cartoccio
25	155°C	Preparazione di cibi a pasta lievitante
26	160°C	Pollame
27	165°C	Bisteche
28	170°C	Funzione friggitrice (patate fritte, pollo fritto ecc.)

i Si dovrebbe tener presente che questi sono consigli generali. Il tempo reale potrebbe differire dai valori consigliati, a seconda della qualità di un prodotto particolare e anche alle vostre preferenze di gusto.

Tabella riassuntiva dei programmi di cottura (impostazioni di fabbrica)

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Tempo di attesa di avvio a regime del programma	Autoriscaldamento
MULTICOOK	Preparazione di diversi piatti con la possibilita' di impostazione della temperatura e del tempo di preparazione	15 min	5 min - 1 ora / 1 min 1 ora - 12 ore / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparazione di pappa al latte	10 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min	✓		✓

Programma	Raccomandazioni per l'uso	Tempo di cottura predefinito	Tempi di cottura/ intervalli di variazione dei tempi di cottura	Avvio ritardato	Tempo di attesa di avvio a regime del programma	Autoriscaldamento
STEW	Brasati di carne, pesce, verdure, contorni e piatti complessi	1 ora	20 min - 12 ore / 5 min	✓		✓
FRY	Frittura di carni, pesce, verdure e piatti complessi	15 min	5 min - 1 ora 30 min / 1 min			✓
SOUP	Minestre, minestrone, e minestre fredde	1 ora	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
STEAM	Cottura a vapore di carni, pesce, verdure e altri piatti	15 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparazione di pasta di varie sorte di grano, salsicce, ravioli e altri cibi precotti	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparazione di latte bollito, carni stufate, gelatine di carne	5 ore	1 ora - 8 ore / 10 min	✓		✓
BOIL	Cottura di verdure e legumi	40 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Preparazione di torte, dolci di pasta a lievitazione e sfoglia	1 ora	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cereali, pappe frotte con acqua e grani mondati	35 min	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparazione di vari tipi di risotti (con carne, pesce, selvaggina, verdure)	1 ora	20 min - 1 ora 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Preparazione di vari tipi di yogurt e impasti	8 ore	6 ore - 12 ore / 10 min	✓		
PIZZA	Preparazione di pizze	25 min	20 min - 1 ora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparazione di diversi tipi di pane con farina di frumento e di segale (incluso l'impasto)	3 ore	1 ora - 6 ore / 10 min	✓		
DESSERT	Preparazione di vari tipo di dessert, con frutta e frutti di bosco	1 ora	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Preparazione rapida di riso, pappe frotte con acqua					✓

Chiusura anticipata dopo bollitura completa dell'acqua

VII. PRIMA DI RIVOLGERSI AL CENTRO DI ASSISTENZA

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi
Sul display è apparso messaggio di errore E1-E4.	Errore di sistema, possibile guasto della scheda di controllo o elemento di riscaldamento.	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Chiedere bene il coperchio e ricollegare l'apparecchio.
L'apparecchio non si accende.	Il cavo di alimentazione elettrica non è attaccato correttamente all'apparecchio e(o) alla presa. E' guasta la presa elettrica.	Assicuratevi che il cavo dell'alimentazione elettrica sia attaccato all'apposita uscita del prodotto e nell'apposita presa di corrente. Attaccare l'apparecchio ad una presa funzionante.

Guasto	Possibili motivi	Metodi e rimedi
L'apparecchio non si accende.	Mancanza di corrente elettrica.	Assicurarsi della presenza della tensione nella rete elettrica. Se è assente rivolgersi al servizio della vostra casa.
Il cibo si prepara troppo lentamente.	Interruzione di alimentazione elettrica (livello della tensione non è stabile o troppo basso).	Rivolgersi al servizio della vostra casa.
	Tra il recipiente e la resistenza sono finiti residui estranei o particelle (detriti, grani, pezzettini di cibo).	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Rimuovere accuratamente i residui.
	il recipiente posizionato storto nel corpo del multicooker.	Installate il recipiente in modo dritto.
	il disco di riscaldamento è molto sporco.	Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica e farlo raffreddare. Pulire il disco di riscaldamento.
Durante processo di cottura sotto il coperchio dell'apparecchio esce il vapore.	Il recipiente non è dritto nel corpo dell'apparecchio.	Inserire il recipiente drittamente.
	Il coperchio non è chiuso adeguatamente o sotto il coperchio vi è un residuo estraneo.	Controllare che non vi siano residui estranei (detriti, grani, o pezzettini di cibo) tra il coperchio e il corpo dell'apparecchio e, nel caso, rimuoveteli. Chiudere il coperchio del multicooker fino a sentire il click di aggancio.
	La guarnizione sul coperchio interno è molto sporca, deformata o danneggiata.	Controllare lo stato della guarnizione sul coperchio interno dell'apparecchio. Nel caso procedere con la sostituzione.

i Nel caso in cui non siate riusciti a eliminare i difetti, si prega di consultare il centro di assistenza autorizzato.



Smaltimento ecologicamente sicuro (smaltimento di elettrodomestici e di apparecchi elettronici)

Per smaltire la confezione, le istruzioni e l'apparecchio è necessario seguire i regolamenti locali inerenti allo smaltimento dei rifiuti. Fate attenzione all'ambiente intorno: non smaltite i prodotti come questo con i normali rifiuti domestici.

Gli apparecchi usati (vecchi) non devono essere smaltiti con gli altri rifiuti domestici, devono essere smaltiti separatamente. I proprietari di vecchi apparecchi sono obbligati portarli nei punti di raccolta o consegnarli a organizzazioni competenti. In questo modo voi contribuite al riciclo delle materie prime e alla protezione dell'ambiente evitandone la contaminazione.

Il contrassegno presente su questo apparecchio indica la sua conformità alla direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi.



Antes de comenzar el empleo de este artículo leer atentamente el Manual de su empleo y conservar en calidad de la guía. El empleo correcto del instrumento prolongará considerablemente su plazo de servicio.

Las instrucciones de seguridad e instrucciones de uso que incluye este manual no abarcan todas las situaciones posibles que pueden suceder durante el uso del aparato. Al usar el aparato el usuario tiene que regirse por el sentido común, tener cuidado y estar atento.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

- El Fabricante no es responsable de los deterioros provocados por la inobservación de los requerimientos de la técnica de seguridad y reglas de empleo del artículo.
- Este dispositivo eléctrico ha sido diseñado para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y se puede utilizar en los apartamentos, casas rurales o en otras condiciones de uso no industrial. Uso industrial o cualquier otro uso no autorizado del dispositivo serán considerados como violación de la operación adecuada del producto. En este caso el fabricante no se hace responsable de las posibles consecuencias.
- Antes de conectar el dispositivo a la red eléctrica comprobar si su tensión coincide con la tensión nominal de alimentación del instrumento (ver las características o la placa de fábrica del artículo).
- Usar el alargador diseñado para la potencia consumida del instrumento – la incorrespondencia de los parámetros puede provocar el cortocircuito o la inflamación del cable.

- Conectar el instrumento sólo a los enchufes hembras que tienen la toma de tierra – es requerimiento obligatorio de la protección contra la electrocución. En caso de usar el alargador, asegurarse de que éste tenga también la toma de tierra.

STOP

¡ATENCIÓN! ¡Durante el funcionamiento del instrumento su cuerpo, taza y piezas metálicas se calientan! ¡Tenga cuidado! Usar las manoplas de cocina.

- Para evitar la quemadura con vapor caliente no inclinarse sobre el dispositivo en caso de apertura de la tapa.
- Desconectar el instrumento de la toma de corriente después del empleo, así como durante su limpieza y traslado. Retirar el cordón eléctrico con manos secas, la mantenerlo por el enchufe macho, sino por el conductor.
- No tender el cordón de alimentación eléctrica en los vanos de puerta o cerca de las fuentes del calor. Controlar que el cordón eléctrico no sea retorcido o encorvado, no se contacte con los objetos agudos, ángulos y bordes de los muebles.

STOP

Recordar: el deterioro accidental del cable de alimentación eléctrica puede provocar las fallas que no corresponden a las condiciones de

la garantía, así como la electrocución. El cable eléctrico deteriorado requiere la sustitución urgente en el centro de servicio.

- No instalar el instrumento en una superficie blanda, no cubrirlo durante el funcionamiento – esto puede provocar su recalentamiento y falla del dispositivo.
- Está prohibido emplear el instrumento al aire libre – la penetración de la humedad y de los objetos extraños en el interior del cuerpo del dispositivo puede provocar los deterioros graves.
- Antes de limpiar el instrumento asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y enfriado completamente. Observar estrictamente las instrucciones de limpieza del instrumento.

STOP *Está prohibido cargar el cuerpo del instrumento en el agua y colocarlo bajo el chorro del agua.*

- Los niños de 8 años y mayores, así como las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia o conocimiento, solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión y/o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro de los equipos y conocen los riesgos asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantenga el aparato

y el cable de alimentación en un lugar inaccesible para los niños menores de 8 años. La limpieza y el mantenimiento de los equipos no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.

- El material de embalaje (plástico y espuma de poliestireno, etc.) puede ser peligroso para los niños. ¡Peligro de asfixia! Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Está prohibido realizar independientemente la reparación del instrumento o introducir las modificaciones en su estructura. Todos los trabajos de mantenimiento y reparación deben realizarse en el centro de servicio autorizado. El trabajo realizado no profesionalmente puede provocar la falla del instrumento, traumas y deterioro del material.

STOP *¡ADVERTENCIA! Prohibido el uso del dispositivo en cualquier estado de mal funcionamiento.*

Características técnicas

Modelo.....	RMC-M90E
Potencia.....	860-1000 W
Tensión.....	220-240 V, 50/60 Hz
Defensa contra daños por descarga eléctrica.....	clase I
Volumen de la taza.....	5 l
Recubrimiento de la taza.....	cerámico, de antiquemadura
Display LED.....	hay, de color
3D-calentamiento.....	hay
Tamaño.....	377 x 285 x 240 mm
Peso neto.....	3,4 kg

Programas

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. MULTICOOK (MULTICOCINERO) | 10. BAKE (HORNEAR) |
| 2. OATMEAL (ARROZ CON LECHE) | 11. GRAIN (CEREALES) |
| 3. STEW (GUISOADO) | 12. PILAF (PAELLA) |
| 4. FRY (FREIR) | 13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/MASA) |
| 5. SOUP (SOPA) | 14. PIZZA |
| 6. STEAM (VAPOR) | 15. BREAD (PAN) |
| 7. PASTA (MACARRONES) | 16. DESSERT (POSTRES) |
| 8. SLOW COOK (COCCIÓN A FUEGO LENTO) | 17. QUICK COOK (COCCIÓN EXPRESA) |
| 9. BOIL (HERVIR) | |

Funciones

Mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (autocalentamiento).....	hay, hasta 24 horas
Desactivación preliminar del autocalentamiento.....	hay
Calentamiento del plato.....	hay, hasta 24 horas
Arranque suspenso.....	hay, hasta 24 horas

Equipo estándar

Multiolla.....	1 pz.
Taza.....	1 pz.
Contenedor para la preparación al vapor.....	1 pz.
Cesta con el mango para asar en la grasa.....	1 pz.
Vaso mensurado.....	1 pz.
Cucharón.....	1 pz.
Cuchara plana.....	1 pz.
Libro "100 recetas".....	1 pz.
Soporte para el cucharón/cuchara.....	1 pz.
Manual de empleo.....	1 pz.
Libro de servicio.....	1 pz.
Cordón de alimentación eléctrica.....	1 pz.

El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en el diseño, equipo, así como en las especificaciones técnicas del producto en el curso de la mejora del producto sin aviso previo sobre dichos cambios. Las especificaciones técnicas permiten un error del ±10%.

Estructura de la multiolla RMC-M90E (esquema A1, p. 4)

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. Tapa del instrumento | 11. Vaso mensurado |
| 2. Tapa interior desmontable | 12. Contenedor para la preparación al vapor |
| 3. Taza | 13. Cesta con el mango para asar en la grasa |
| 4. Botón de apertura de la tapa | 14. Soporte para el cucharón/cuchara |
| 5. Panel de mando con el display | 15. Cable de alimentación eléctrica |
| 6. Cuerpo | 16. Recipiente para recoger condensado |
| 7. Mango para la transportación | |
| 8. Válvula de vapor desmontable | |
| 9. Cuchara plana | |
| 10. Cucharón | |

Panel de mando (esquema A2, p. 5)

La multiolla REDMOND RMC-M90E está equipada con el panel de mando sensorial con el display de cristales líquidos de color multifuncional.

- "Reheat/Cancel" ("Recalentar/Cancelar") – activación/desactivación de la función del calentamiento, interrupción del funcionamiento del programa de preparación, anulación de los ajustes realizados.
- "Time Delay" ("Arranque suspenso") – activación del modo de ajuste del tiempo del arranque suspenso.
- "Temperature" ("Temperatura") – ajuste del valor de la temperatura en el programa "MULTICOOK".
- "Hour" ("Hora") – selección del valor de la hora en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
- "Min" ("Minutos") – selección del valor de los minutos en los modos de ajuste el tiempo de preparación y arranque suspenso.
- "QUICK COOK" ("Cocción expresa") – activación del programa "QUICK COOK".
- "Menu/Keep Warm" ("Menú/Conservador de calor") – selección del programa automático de la preparación; desactivación preliminar del autocalentamiento.
- "Start" – activación del modo establecido de la preparación.
- Display.

Estructura del display (esquema A3, p. 6)

- Indicador de realización del programa automático "QUICK COOK".
- Indicador del funcionamiento del programa de preparación/calentamiento.
- Indicador de las etapas de la preparación.
- Indicador de la temperatura establecida en el programa "MULTICOOK".
- Indicador de la acción de la función "Time Delay".
- Indicador del modo de indicaciones del temporizador.
- Temporizador.
- Indicador del programa de preparación automático elegido.

I. ANTES DE COMENZAR EL EMPLEO

Desembalar cuidadosamente el artículo y retirarlo de la caja, eliminar todos los materiales de embalaje y etiquetas publicitarias excepto la etiqueta con el número de serie.

La ausencia del número de serie en el artículo le priva automáticamente el derecho para su servicio de garantía.

Frotar el cuerpo del instrumento con un tejido húmedo. Lavar la taza con agua jabonosa caliente. Secar cuidadosamente. En caso de empleo por primera vez el olor extraño puede aparecer, esto no es consecuencia del defecto del instrumento. En este caso realiza la limpieza del instrumento.

⚠ Después del transporte o almacenaje a las temperaturas bajas es necesario mantener el producto a la temperatura de medio ambiente no menor de 2 horas antes de conectarlo.

¡ATENCIÓN! Está Prohibido levantar el dispositivo con el tazón lleno por el mango.

No encienda el dispositivo sin el interior del recipiente o el recipiente vacío – en caso de Inicio accidental del programa de cocción que dará lugar a un recalentamiento crítico del dispositivo o dañar el Revestimiento antiadherente. Antes de freír los productos, vierta un poco de aceite vegetal o de girasol en el recipiente.

STOP ¡ATENCIÓN! Está Prohibido levantar el dispositivo por las asas del tazón!

II. EMPLEO DE LA MULTIOLLA

Antes de activar por primera vez

Instalar el instrumento en una superficie horizontal plana para que el vapor caliente que sale de la válvula de vapor no se penetre en el empapelado, recubrimientos decorativos, instrumentos electrónicos ni otros objetos o materiales que pueden sufrir por la humedad y temperatura elevada.

Antes de la preparación asegurarse de que las partes interiores y exteriores visibles de la multiolla no tengan deterioros, cizalladuras ni otros defectos. La presencia de los objetos extraños no se admite entre la taza y el elemento calentador.

Ajuste del tiempo de la preparación

En la multiolla REDMOND RMC-M90E se puede ajustar independientemente el tiempo de preparación de cada programa (excepto el programa "QUICK COOK"). El paso de cambio y la banda posible del tiempo establecido dependen del programa de preparación elegido. Para cambiar el tiempo:

- Después de la selección del programa de preparación, al presionar el botón "Hour", ajustar el valor del reloj. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
- Al presionar el botón "Min", ajustar el valor de los minutos. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
- En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar el botón "Hour" hasta la puesta al cero del valor del reloj. Luego al presionar el botón "Min", ajustar el valor necesario de los minutos.
- Después del fin del ajuste del tiempo de preparación (el display puede parpadear), pasar a la siguiente etapa según el algoritmo del programa de preparación elegido. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón "Reheat/Cancel", luego introducir todo el programa de preparación de nuevo.

ⓘ En caso de ajuste manual del tiempo de preparación tomar en consideración la banda posible de los ajustes y el paso de ajuste previsto según el programa de preparación elegido con anticipación conforme a la tabla de ajustes de fábrica.

Para su comodidad la banda del tiempo establecido en los programas de preparación comienza de los valores mínimos. Esto permite prolongar el funcionamiento del programa para el plazo pequeño, si el plato no es preparado todavía al tiempo principal.

En algunos programas automáticos el recuento del tiempo establecido de preparación comienza sólo después de la salida del instrumento a la temperatura de trabajo establecida. Por ejemplo, al verter el agua fría y ajustar el tiempo de preparación de 5 minutos en el programa "STEAM", la activación del programa y el recuento inverso del tiempo de preparación establecido comenzará sólo después de la ebullición del agua y formación de una cantidad suficiente del vapor en la taza.

En el programa "PASTA" el recuento del tiempo establecido de preparación comienza después de la ebullición del agua y la presión repetida del botón "Start".

Función "Time Delay" ("Arranque suspenso")

La función permite establecer el intervalo del tiempo después del fin del cual el plato debe ser preparado (teniendo cuenta del tiempo de funcionamiento del programa). Se puede ajustar el tiempo en la banda de 10 minutos hasta 24 horas con el paso de ajuste de 10 minutos. Es necesario tomar en consideración que el tiempo de demora debe ser mayor que el tiempo

de preparación ajustado, en caso contrario el programa comenzará el funcionamiento inmediatamente después de la presión del botón "Start".

Usted puede establecer el tiempo del arranque suspenso después de la selección del programa automático, el ajuste de los valores de la temperatura y del tiempo de preparación.

1. Activar el modo de ajuste del tiempo para el arranque suspenso por presionar el tiempo "Time Delay". La inscripción aparecerá "Time Delay" en el display, y el temporizador comenzará a parpadear.
2. Al presionar el botón "Hour", cambiar el valor del reloj según los pasos. El formato del tiempo establecido es de 24 horas. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
3. Al presionar el botón "Min", cambiar el valor de los minutos según los pasos. En caso de mantenimiento del botón presionado durante algunos segundos, el cambio acelerador del valor comenzará.
4. En caso de necesidad ajustar el tiempo de preparación de menos de una hora, presionar consecutivamente el botón "Hour" en el modo de ajuste del reloj hasta la puesta al cero del valor del reloj. Luego al presionar el botón "Min", ajustar el valor necesario de los minutos.
5. Para la anulación de los ajustes realizados presionar el botón "Reheat/Cancel", luego introducir todo el programa de preparación de nuevo.
6. Después de la terminación del ajuste del tiempo presionar y mantener el botón "Start" durante unos segundos. El indicador del funcionamiento de la función "Time Delay" se encenderá, la realización del programa y el recuento inverso del tiempo comenzarán.
7. El plato será preparado, al pasar el tiempo asignado. Después de la terminación del programa la función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados (Conservador de calor) se activará y el indicador "Reheat/Cancel" del botón se encenderá.
8. Para la desactivación del autocalentamiento presionar el botón "Reheat/Cancel". El indicador del botón se apagará.

i La función del arranque suspenso es accesible para todos los programas automáticos de la preparación, excepto los programas "FRY", "PASTA" y "QUICK COOK". No se recomienda usar la función "Time Delay", si la receta contiene los productos de leche y otros productos overibles (huevo, leche fresca, carne, queso etc.). En caso de ajuste del tiempo en la función "Time Delay" es necesario tomar en consideración que el recuento del tiempo en el programa "STEAM" comienza sólo después de alcanzar la multiolla la temperatura de trabajo necesaria (después de la ebullición del agua).

Función de mantenimiento de la temperatura de los platos preparados "Keep Warm" (Conservador de calor)

Se activa automáticamente inmediatamente después del fin del funcionamiento del programa de preparación y puede mantener la temperatura del plato acabado dentro de los límites de 70-75°C durante 24 horas. Con el autocalentamiento activo el indicador el botón "Reheat/Cancel" luce, el recuento directo del tiempo de funcionamiento en este modo se presenta en el display. En caso de necesidad el autocalentamiento puede ser desactivado, al presionar y al mantener el botón "Reheat/Cancel" durante algunos segundos.

Desactivación preliminar del autocalentamiento

Después del fin del funcionamiento del programa de preparación la activación del autocalentamiento no es deseable siempre. Teniendo cuenta de esto la posibilidad de la desactivación previa de esta función durante la activación o el funcionamiento del programa de preparación principal está prevista en la multiolla REDMOND RMC-M90E. Para esto durante el arranque o el funcionamiento del programa presionar y mantener el botón "Menu/

Keep Warm" durante algunos segundos hasta que el indicador del botón "Reheat/Cancel" se apague. Presionar el botón "Menu/Keep Warm" una vez más para activar de nuevo el autocalentamiento (el indicador del botón "Reheat/Cancel" se encenderá).

Función de calentamiento de los platos

Se puede usar la multiolla REDMOND RMC-M90E para el recalentamiento de los platos fríos. Para esto:

- Poner los productos en la taza, instalarla en el cuerpo de la multiolla.
- Cerrar la tapa, conectar el instrumento a la red eléctrica.
- Presionar y mantener el botón "Reheat/Cancel" durante algunos segundos hasta la señal sonora. El indicador correspondiente y el indicador del botón se encenderán en el display. El temporizador comenzará el recuento del tiempo del recalentamiento.

El instrumento recalentará el plato hasta la temperatura de 70-75°C y lo mantendrá en el estado caliente durante 24 horas. En caso de necesidad se puede parar el recalentamiento, al presionar y al mantener el botón "Reheat/Cancel" durante algunos segundos hasta que los indicadores correspondientes se apaguen en el display y en el botón.



A pesar de que la multiolla puede conservar el producto en el estado recalentado durante el tiempo hasta 24 horas, no se recomienda dejar el plato en estado recalentado durante más de dos-tres horas, pues esto puede provocar el cambio de sus propiedades gustativas a veces.

Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos

⚠ ¡IMPORTANTE! Cuando utilice el dispositivo de agua hirviendo (por ejemplo, cuando hierva productos), NO ponga la temperatura de cocción por encima de 100°C, esto puede resultar en un sobrecalentamiento y un fallo del dispositivo. Por la misma razón, NO use los programas "BAKE", "FRY", "BREAD" para hervir agua.

1. Preparar (medir) los ingredientes necesarios.
2. Colocar los ingredientes en la taza de la multiolla según el programa de preparación e insertarla en el cuerpo del instrumento. Controlar que todos los ingredientes, incluso el líquido, se encuentren inferior a la marca máxima en la superficie interior de la taza. Asegurarse de que la taza está instalada sin sesgos y se contacte ajustadamente con el elemento calorífero.
3. Cerrar la tapa de la multiolla hasta un clic. Conectar el instrumento a la red eléctrica.
4. Al presionar el botón "Menu/Keep Warm", elegir el programa de preparación necesario (el indicador del programa correspondiente se encenderá en el display).
5. Si el tiempo de preparación establecido por defecto no es conveniente para Usted, puede cambiar este valor por presionar los botones "Hour" y "Min".
6. En caso de necesidad establecer el tiempo del arranque suspenso. La función "Time Delay" no es accesible en caso de empleo de los programas "FRY", "PASTA" y "QUICK COOK".
7. Para la activación del programa de preparación presionar y mantener el botón "Start" durante algunos segundos hasta que los indicadores de los botones "Start" y "Reheat/Cancel" se enciendan. La ejecución del programa establecido y el recuento inverso del tiempo de preparación comenzarán. En el programa "STEAM" el recuento inverso comenzará después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor

en la taza; en el programa "PASTA" – después de la ebullición del agua en la taza, la colocación de los productos y la presión repetida del botón "Start".

8. En caso de necesidad se puede desactivar de antemano la función del autocalentamiento, al presionar y al mantener el botón "Menu/Keep Warm" hasta que el indicador del botón "Reheat/Cancel" se apague. La presión repetida del botón "Menu/Keep Warm" activará de nuevo esta función. La función del autocalentamiento es inaccesible en caso de empleo de los programas "YOGURT/DOUGH" y "BREAD".
9. La señal sonora les avisará sobre la terminación del programa de preparación. Luego en dependencia del programa elegido o ajustes corrientes el instrumento pasará en el modo de autocalentamiento (el indicador el botón "Reheat/Cancel" luce) o en el modo de espera (el indicador del botón "Start" parpadea).
10. Cesar el proceso de preparación o el autocalentamiento, presionar y mantener el botón "Reheat/Cancel" durante algunos segundos para anular el programa introducido.



Para la recepción del resultado de alta calidad ofrecemos usar las recetas de preparación de los platos representados en el libro de recetas que se adjunta a la multicocina REDMOND RMC-M90E y es elaborada especialmente para este modelo.

En la sección de Consejos de Cocina puedes encontrar respuestas a las preguntas más frecuentes.



Si según su opinión Usted no ha alcanzado el resultado deseable en los programas automáticos ordinarios, usar el programa universal "MULTICOOK" con la banda ampliada de ajustes manuales que abre unas posibilidades enormes para sus experimentos culinarios.

Programa "MULTICOOK"

Este programa está destinado para preparar casi todos los platos según los parámetros de la temperatura y el tiempo de preparación establecidos por el usuario. Gracias al programa "MULTICOOK" la multiolla REDMOND RMC-M90E puede sustituir una serie entera de accesorios de cocina y permitirá a preparar el plato casi según cualquiera receta que le interesa de las que se presentan en el antiguo libro de culinaria o de Internet.

Para su comodidad en caso de preparación de los platos con la temperatura hasta 80°C la función del autocalentamiento es desactivada. En caso de necesidad se puede activarla manualmente, al presionar y al mantener el botón "Menu/Keep Warm" durante algunos segundos después de la activación del programa de preparación hasta que el indicador "Reheat/Cancel" se enciende.

- El tiempo de preparación de 15 minutos es establecido por defecto en el programa "MULTICOOK", la temperatura de preparación es de 100°C por defecto.
- La banda de regulación manual de la temperatura (se cambia en caso de presión del botón "Temperature"): 35°C – 170°C con el paso de cambio de 5°C.
- La banda de regulación manual del tiempo: 5 minutos – 12 horas con el paso de cambio de 1 minuto para el intervalo hasta 1 hora o de 5 minutos – para el intervalo superior a 1 hora.



Si utiliza el programa MULTICOOK para el agua hirviendo (por ejemplo, cuando cocine productos), NO ponga la temperatura de cocción por encima de 100°C.

Programa "OATMEAL"

Se recomienda para preparar las papillas a base de leche. El tiempo de preparación es de 10 minutos por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 1 minutos es posible.

El programa "OATMEAL" está destinado para preparar la papilla con el empleo de la leche pasteurizada de pequeña grasura. Para evitar la ebullición de la leche y recibir el resultado necesario antes de la preparación se recomienda ejecutar las siguientes acciones:

- lavar esmeradamente todos los granos de cereales íntegros (arroz, alforfón, mijo limpio etc.) hasta que el agua se haga puro;
- antes de la preparación lubricar la taza de la multiolla con mantequilla;
- controlar estrictamente las proporciones, al medir los ingredientes según las indicaciones del libro de recetas; disminuir o aumentar la cantidad de ingredientes estrictamente proporcionalmente;
- en caso de empleo de la leche íntegra diluirla con agua potable en la proporción de 1:1.

Las propiedades de la leche y granos pueden distinguirse en dependencia del lugar de procedencia, lo que influye en los resultados de la preparación a veces.

Si el resultado deseable no ha sido alcanzado en el programa t, usar el programa universal "MULTICOOK". La temperatura óptima de preparación de la papilla a base de leche es de 95°C. Establecer la cantidad de los ingredientes y el tiempo de preparación según la receta.

Programa "STEW"

Se recomienda para estofar verduras, carne, pollo, productos del mar. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 12 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "FRY"

Se recomienda para asar carne, verduras, pollo, productos del mar. El tiempo de preparación es de 15 minutos por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 1 minutos es posible.

La función "Time Delay" no es accesible en este programa.



Observar las instrucciones del libro de recetas y mezclar periódicamente el contenido de la taza para que los ingredientes no se quemen. Se admite preparar con la tapa abierta de la multiolla.

Programa "SOUP"

Se recomienda para la preparación de diferentes caldos y primeros platos, así como compotas y bebidas. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 8 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "STEAM"

Se recomienda para la preparación al vapor de las verduras, pescado, carne, platos dietéticos y vegetarianos, menú para los niños. El tiempo de preparación es de 15 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 2 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Usar el contenedor especial (que forma parte del juego) para la preparación en este programa:

1. Verter 600-1000 ml del agua en la taza. Instalar el contenedor en la taza para la preparación al vapor.
2. Medir y preparar los productos según la receta, colocarlos uniformemente en el contenedor e insertar la taza en el cuerpo del instrumento. Asegurarse de que la taza se contacte herméticamente con el elemento calorífero.

3. Seguir las instrucciones del p. 3-10 de la sección "Orden general de acciones en caso de empleo de los programas automáticos".



El recuento inverso del tiempo de funcionamiento del programa de preparación comienza después de la ebullición del agua y después de alcanzar la densidad suficiente del vapor en la taza.

Si Usted no use los ajustes automáticos del tiempo en este programa, usar la tabla del tiempo recomendada para la preparación al vapor para diferentes productos.

Programa "PASTA"

Se recomienda para la preparación de las pastas alimenticias, ravioles, salchichas, para coser los huevos etc. El tiempo de preparación es de 8 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 2 minutos hasta 20 minutos con el paso de ajuste de 1 minuto. El programa prevé que el agua se lleve hasta la ebullición, la carga de los ingredientes y su preparación futura. La señal sonora avisará sobre el momento de la ebullición del agua y la necesidad de la carga de los productos. El recuento repetido del tiempo de funcionamiento del programa de preparación comenzará después de la presión repetida del botón "Start".

La función "Time Delay" no es accesible en este programa.



En caso de preparación de algunos productos (por ejemplo, macarrones, raviolis etc.) la espuma se forma. Para prevenir su derrame posible fuera de los límites de la taza se puede abrir la taza dentro de algunos minutos después de cargar los productos en el agua hirviendo.

Programa "SLOW COOK"

Se recomienda para la preparación de los platos estofados, leche cocida a fuego lento. El tiempo de preparación es de 5 horas por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 1 hasta 8 horas con el paso de ajuste de 10 minutos.

Programa "BOIL"

Se recomienda para la preparación de las verduras y los leguminosos. El tiempo de preparación es de 40 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 2 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "BAKE"

Se recomienda para la cocción de los bizcochos, gratines, pasteles de la pasta de levadura y hojaldrado. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 8 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.



Se puede preparar el estado de preparación del bizcocho, al hincar la pala de madera (mondadientes) en él. Si después de sacarla, la pala no tiene trozos de la pasta adhería, el bizcocho está preparado.

Durante la preparación del pan se recomienda desactivar la función del recalentamiento automático del plato en todas las etapas de preparación.

Programa "GRAIN"

El programa se recomienda para la cocción de las papillas deleznable de diferentes tipos de los granos, la preparación de diferentes aderezos. El tiempo de preparación es de 35 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 4 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "PILAF"

El programa se recomienda para la preparación de diferentes tipos del pilaf, paella. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. El ajuste manual del tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 1 hora 30 minutos con el paso de ajuste de 10 minutos es posible.

Programa "YOGURT/DOUGH"

Puede preparar diferentes yogures sabrosos y útiles en su casa por medio de este programa. El tiempo de preparación es de 8 horas por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 6 hasta 12 horas con el paso de ajuste de 10 minutos.

La función de autocalentamiento no es accesible en este programa.

Al colocar los ingredientes, es necesario controlar que éstos se encuentren inferior a la marca 1/2 en la superficie interior de la taza.

Se puede usar el juego especial de los bates para el yogur REDMOND RAM-G1 (se adquiere separadamente) para la preparación de los yogures.

Programa "PIZZA"

Se recomienda para la preparación de la pizza. El tiempo de preparación es de 25 minutos por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 20 minutos hasta 1 hora con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "BREAD"

Se recomienda para la cocción de diferentes tipos del pan de la harina de trigo y con la adición de la harina de centeno. El programa prevé el ciclo completo de preparación de la fermentación de la pasta hasta la cocción. El tiempo de preparación es de 3 horas por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 1 hasta 6 horas con el paso de ajuste de 10 minutos.

La función de autocalentamiento no es accesible en este programa.

Al colocar los ingredientes, es necesario controlar que éstos se encuentren inferior a la marca 1/2 en la superficie interior de la taza.



Se debe tomar en cuenta que durante la primera hora del funcionamiento del programa la fermentación de la pasta se realiza, y luego la misma cocción se realiza.

- Antes de usar la harina, se recomienda cernirla para la saturación con oxígeno y la eliminación de las impurezas.
- No se recomienda usar la función "Time Delay", pues esto puede influir en la calidad de la cocción.
- ¡No abrir la taza de la multiolla hasta la terminación completo del proceso de la cocción! La calidad del producto cocido depende de esto.
- Recomendamos usar las mezclas acabadas para la preparación del pan para reducir el tiempo y simplificar la preparación.

Programa "DESSERT"

Se recomienda para la preparación de diferentes postres de frutas y bayas. El tiempo de preparación es de 1 hora por defecto en el programa. Se puede ajustar manualmente el tiempo de preparación en la banda de 5 minutos hasta 4 horas con el paso de ajuste de 5 minutos.

Programa "QUICK COOK"

Programa de preparación rápida del arroz, papillas deleznable de los granos. Los ajustes del tiempo de preparación y la función "Time Delay" no son accesibles en este programa.

III. POSIBILIDADES COMPLEMENTARIAS

- Fermentación de la pasta
- Preparación del fondue
- Asado en la grasa
- Preparación del requesón, queso
- Pasterización de los productos líquidos
- Calentamiento de los productos para los niños
- Esterilización de la vajilla y objetos de la higiene personal


IV. ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS

La compra de accesorios complementarios de REDMOND RMC-M90E, así como conocer las novedades de la producción REDMOND es posible en la web www.redmondcompany o en las tiendas oficiales autorizadas.

V. LIMPIEZA Y MANEJO DEL INSTRUMENTO

Normas y recomendaciones generales

- Antes del primer uso del dispositivo, así como para eliminar el olor de los alimentos en el dispositivo después de la cocción, se recomienda procesar medio limón en él durante 15 minutos en el programa "STEAM".
- Si no utiliza el dispositivo durante mucho tiempo, desenchúfelo. La cámara de trabajo, incluidos el disco de Calefacción, el cuenco, la tapa interior, el recipiente de condensado y la válvula de vapor deben estar limpios y secos.
- Antes de limpiar el dispositivo, asegúrese de que está desenchufado y completamente frío. Para la limpieza, utilice un paño suave y detergente para lavar los platos.

 *No utilice toallitas gruesas o esponjas o pastas abrasivas cuando limpie el dispositivo. También es inaceptable utilizar cualquier sustancia químicamente agresiva o de otro tipo que no se recomiende para su uso en objetos en contacto con alimentos.*

 *No sumergir el dispositivo en el agua o colocarlo bajo un chorro de agua!*

- Tenga cuidado al limpiar las partes de goma (silicona) del dispositivo: su daño o deformación puede causar un mal funcionamiento del dispositivo.
- El cuerpo del dispositivo se puede limpiar a medida que se ensucia. El cuenco, la tapa interior, el recipiente de condensado y la válvula de vapor extraíble deben limpiarse después de cada uso. El condensado formado en el proceso de cocinar en el dispositivo, quitar después de cada uso del dispositivo. Limpie las superficies interiores de la cámara de trabajo según sea necesario.

Limpiar el cuerpo

Limpie el cuerpo del dispositivo con un paño de cocina suave y húmedo o una esponja. Es posible utilizar un agente de limpieza delicado. Para evitar posibles manchas de agua y manchas en el cuerpo, se recomienda que se limpie la superficie seca.

Limpiar el tazón

El cuenco puede limpiarse tanto manualmente con una esponja blanda y un detergente para el lavavajillas, como en el lavavajillas (de acuerdo con las recomendaciones de su fabricante).

Si está muy sucio, vierta agua tibia en el bol y déjelo en remojo por un rato, luego limpie. Asegúrese de secar la superficie exterior del recipiente antes de instalarlo en el cuerpo del dispositivo.


Con el funcionamiento regular de la taza, el color de su revestimiento interno antiadherente puede cambiar total o parcialmente. Esto no es una señal de un defecto del tazón.

Limpiar de la tapa interior

Consulte el diagrama **A4** (página 7) para el procedimiento para quitar e instalar la tapa interna. Use un paño húmedo de cocina o una esponja para limpiar las tapas internas principales y extraíbles. Antes de instalar la tapa interior, limpie las superficies de ambos párpados.

Limpiar de la válvula de vapor extraíble

La válvula de vapor se instala en la tapa superior del aparato. Consulte el diagrama **A5** (página 8) para el procedimiento de limpieza.


 **¡ATENCIÓN!** Para evitar la deformación del sello de goma de la válvula, no gire o tire de él al retirar, limpiar e instalar.

Eliminación de condensado

En este modelo, el condensado se acumula en una cavidad especial en el cuerpo del dispositivo alrededor del tazón y fluye en un recipiente especial situado en la parte posterior del dispositivo. Para limpiar el recipiente, enjuagarlo bajo el agua corriente, siguiendo las reglas anteriores. Retire cualquier resto de condensación en la cavidad alrededor del tazón con un paño de cocina.

Limpieza de la cámara de trabajo


En estricto cumplimiento de las instrucciones de este manual, la probabilidad de líquido, partículas de alimentos o desechos que entran en la cámara de trabajo del dispositivo es mínima. Si se ha producido una contaminación significativa, las superficies de la cámara de trabajo deben limpiarse para evitar un funcionamiento incorrecto o daños al dispositivo.

 *Antes de limpiar la cámara de trabajo del dispositivo, asegúrese de que el aparato está desenchufado y completamente enfriado!*

Las paredes laterales de la cámara de trabajo, la superficie del disco de calentamiento y el alojamiento del sensor de temperatura central (situado en el centro del disco de calentamiento) se puede limpiar humedecido (no mojado) esponja o tela. Si utiliza detergente, debe eliminar cuidadosamente el residuo para evitar la aparición de olor no deseado durante la cocción de la sabiduría.

Si los objetos extraños entran en el hueco alrededor del sensor de temperatura central, retírelos cuidadosamente con pinzas, sin presionar el alojamiento del sensor.

Si la superficie del disco de calentamiento está sucia, se le permite utilizar una esponja de dureza media humedecida o un cepillo de billetes.

 *Con el uso regular del dispositivo a lo largo del tiempo, el color del disco de calentamiento puede cambiar total o parcialmente. Esto no es un signo de mal funcionamiento y no afecta al correcto funcionamiento del dispositivo.*

Transporte y Almacenamiento

Antes de guardar y después de su uso limpie y seque totalmente todos los componentes del aparato. Guarde el aparato en un lugar seco y ventilado lejos de aparatos de calefacción y rayos directos del sol.

Al transportar y guardar el aparato está prohibido someterlo a efectos mecánicos que pueden llevar a estropear el aparato y/o a la rotura del embalaje. Es necesario proteger el embalaje del agua y otros líquidos.

VI. CONSEJOS DE PREPARACIÓN

Errores en caso de preparación y modos de su eliminación

En esta sección se presentan los errores típicos que se incurren durante la preparación de la comida en las multiollas, se examinan las causas posibles y modos de su eliminación

EL PLATO NO ES PREPARADO COMPLETAMENTE

Causas posibles del problema	Modos de la resolución
Usted ha olvidado cerrar la tapa del instrumento o la ha cerrado no herméticamente, por eso la temperatura de la preparación no era suficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> • Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad. • Cerrar la tapa hasta un clic. Asegurarse de que nada impide el cierre hermético de la tapa del instrumento y el elástico de empaquetadura en la tapa interior no sea deformado.
La taza y el elemento calentador contactan mal, por eso la temperatura de preparación ha sido insuficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> • La taza debe ser instalada en el cuerpo del instrumento lisamente, al contactar ajustadamente con el fondo al disco calentador. • Asegurarse de la ausencia de los objetos extraños en la cámara de trabajo de la multiolla. No admitir el ensuciamiento del disco calentador.

<ul style="list-style-type: none"> Selección fracasada de los ingredientes del plato. Estos ingredientes no convienen para la preparación por el modo elegido por Usted o usted ha elegido el programa de preparación incorrecto. Los ingredientes son cortados en trozos excesivamente grandes, las proporciones generales de colocación de los productos son violadas. Usted ha ajustado (no ha calculado) el tiempo de preparación incorrectamente. La variante de la receta elegida por Usted no es apta para la preparación en esta multiolla. 	<ul style="list-style-type: none"> Es deseable usar las recetas comprobadas (adaptadas para este modelo del instrumento). Usar las recetas a las cuales puede confiar en realidad. La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a la receta elegida.
En caso de preparación al vapor: en la taza hay una pequeña cantidad del agua para asegurar la densidad suficiente del vapor.	Verter al agua en la taza obligatoriamente en el volumen recomendado según la receta. En caso de dudas comprobar el nivel del agua durante la preparación
En caso de asar: <ul style="list-style-type: none"> Usted ha vertido una cantidad excesivamente grande del aceite vegetal. Exceso de la humedad en la taza. No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos. 	<ul style="list-style-type: none"> En caso de asado simple es suficiente que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. En caso de asado en la grasa observar las instrucciones de la receta correspondiente.
En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.	No cerrar la tapa de la multiolla en caso de asado, si esto no es inscrito en la receta. Antes de asar es obligatorio descongelar los productos helados en fresco y vaciar el agua de ellos.
En caso de la cocción: ebullición del caldo en caso de la cocción de los productos con la acidez elevada.	Algunos productos requieren el tratamiento especial antes de la cocción: lavado, pasivación etc. Seguir las recomendaciones de la receta elegida por Usted.
En caso de cocción (la pasta no se cocidó bien):	<p>Durante la fermentación de la pasta se ha pegado a la tapa interior y ha recubierto la válvula de salida del vapor.</p> <p>Usted ha colocado excesivamente mucha pasta en la taza.</p>
	Colocar la pasta en la taza en el menor volumen.
	Retirar la bollería de la taza, girar y colocar de nuevo en la taza, luego continuar la preparación hasta el estado listo. Luego durante la cocción colocar la pasta en el menor volumen en la taza.

EL PRODUCTO ESTÁ DEMASIADO COSIDO

Usted se ha equivocado en la selección del tipo del producto o en caso de ajuste (cálculo) del tiempo de la preparación. Las dimensiones de los ingredientes son excesivamente pequeñas.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su cortadura, las proporciones de la colocación, la selección del programa y tiempo de preparación deben corresponder a sus recomendaciones.
Después de la preparación el plato preparado era mantenido en el modo de autocalentamiento durante el largo periodo de tiempo.	El empleo de larga duración de la función del autocalentamiento no es deseable. Si en su modelo de la multiolla la desactivación preliminar de esta función está prevista, Usted puede usar esta posibilidad.

EN CASO DE COCCIÓN EL PRODUCTO SE EVAPORA HIRVIENDO

En caso de cocción de la papilla a base de leche la leche se evapora hirviendo.	La calidad y las propiedades de la leche pueden depender del lugar y las condiciones de su producción. Recomendamos usar sólo la leche ultrapasterizada con la grasura de 2,5%. En caso de necesidad se puede diluir un poco la leche con agua potable.
<ul style="list-style-type: none"> Antes de la cocción los ingredientes no han sido tratados o son tratados incorrectamente (lavados mal etc). Las proporciones de los ingredientes no son observados o el tipo del producto es elegido incorrectamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones. Lavar esmeradamente los granos de cereales enteros, carne, pescado y productos del mar hasta alcanzar el agua puro.
El producto forma una espuma	Se recomienda enjuagar el producto a fondo, quitar la válvula o cocinar con la tapa abierta

EL PLATO SE QUEMA

<ul style="list-style-type: none"> La taza ha sido limpiada mal después de la preparación anterior de la comida. El recubrimiento antiquemadura de la taza es deteriorado. 	Antes de comenzar a preparar la comida asegurarse de que la taza sea lavada bien y el recubrimiento de antiquemadura no tenga deterioros.
El volumen total del producto colocado es menor al valor recomendado en la receta.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento).
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.
En caso de asar: Usted ha olvidado verter el aceite en la taza; no ha mezclado o ha vuelto demasiado tarde los productos preparados.	En caso de asado simple verter un poco del aceite vegetal en la taza de la manera que el aceite cubra el fondo de la taza con una capa fina. Para el asado uniforme es necesario mezclar periódicamente los productos en la taza y volverlos dentro del periodo del tiempo determinado.

En caso de cocción a fuego lento: en la taza no hay cantidad demasiada de la humedad.	Añadir más líquido en la taza. Durante la preparación no abrir la tapa de la multiolla sin necesidad.
En caso de la cocción: la cantidad del líquido en la taza es excesivamente pequeña (las proporciones de los ingredientes no son observadas).	Observar la proporción correcta del líquido y los ingredientes duros.
En caso de cocción: Usted no ha lubricado la superficie interior de la taza con aceite antes de la preparación.	Antes de colocar la pasta lubricar el fondo y las paredes de la taza con mantequilla o aceite vegetal (no se debe verter el aceite en la taza).

EL PRODUCTO HA PERDIDO LA FORMA DEL CORTE

Usted ha mezclado el producto en la taza excesivamente frecuentemente.	En caso de asado simple mezclar el plato dentro de cada 5-7 minutos, como máximo.
Usted ha ajustado el tiempo demasiado grande para la preparación.	Reducir el tiempo de la preparación y seguir las indicaciones de la receta adaptada para este modelo del instrumento.

LA BOLLERÍA RESULTÓ A SER HÚMEDA

Usted ha usado los ingredientes inconvenientes que dan el exceso de la humedad (verduras o frutas suculentas, bayas congeladas, crema agria de leche).	Elegir los ingredientes según la receta de la bollería. Tatar de no elegir los productos que contienen demasiada mucha humedad en calidad de los ingredientes o usarlos a la medida de la posibilidad en las cantidades mínimas.
Usted ha tenido demasiado tiempo la bollería preparada en la multiolla cerrada.	Tratar de sacar la bollería de la multiolla inmediatamente después de la preparación. En caso de necesidad Usted puede dejar el producto en la multiolla durante el plazo pequeño con el autocalentamiento activado.

LA BOLLERÍA NO HA SUBIDO

Los huevos con azúcar han sido batidos mal.	
La pasta se ha permanecido durante el largo periodo de tiempo con el cilindro rompedero.	Es deseable usar la receta comprobada (adaptada para este modelo del instrumento). La selección de los ingredientes, el modo de su tratamiento preliminar, las proporciones para la colocación deben corresponder a las recomendaciones.
Usted no ha tamizado la harina o amasado mal la pasta.	
Los errores han sido cometidos durante la colocación de los ingredientes.	

i En una serie de modulas de las multiollas REDMOND en los programas "STEW" y "SOUP" en caso de insuficiencia del líquido en la taza el sistema de protección contra el recalentamiento del instrumento se pone en acción. En este caso el programa de preparación se para y la multiolla pasa en el modo de autocalentamiento.

Tiempo recomendado de preparación de los diferentes productos al vapor

Nº	Producto	Peso, g (cantidad)	Cantidad del agua, ml	Tiempo de preparación, min
1	Filete de la carne de cerdo / carne de vaca (en cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filete de la carne de certero (en cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Filete del pollo (en cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Albondiguillas / croquetas	180 (6 pzs.) / 450 (3 pzs.)	500	10/15
5	Pescado (filete)	500	500	10
6	Langostinos de ensalada (limpiados, cocidos congelados)	500	500	5
7	Patatas (en cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Zanahoria (en cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Remolacha (en cubos de 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Verduras (helados en maduro)	500	500	10
11	Huevo	3 pzs.	500	10

i Es necesario tomar en consideración que se trata de las recomendaciones generales. El tiempo real puede distinguirse de los valores recomendados en dependencia de la calidad del producto concreto, así como de sus preferencias gustativas.

Recomendaciones sobre el empleo de los modos de temperatura en el programa "MULTICOOK"

No.	Temperatura de trabajo	Recomendaciones sobre el empleo (ver también el libro de recetas)
1	35°C	Fermentación de la pasta, preparación del vinagre
2	40°C	Preparación del yogur
3	45°C	Levadura
4	50°C	Fermentación
5	55°C	Preparación del caramelo
6	60°C	Preparación del té verde, alimentos infantiles
7	65°C	Preparación de la carne en el embalaje de vacío
8	70°C	Preparación del ponche
9	75°C	Pasterización, preparación del té blanco
10	80°C	Preparación del vino tinto caliente con especias
11	85°C	Preparación del queso o platos que requieren el largo tiempo para la preparación
12	90°C	Preparación del té rojo
13	95°C	Preparación de las papillas a base de leche
14	100°C	Preparación del merengue, confitura
15	105°C	Preparación de la galantina
16	110°C	Esterilización
17	115°C	Preparación del almibar de azúcar
18	120°C	Preparación del morcillo
19	125°C	Preparación de la carne estofada
20	130°C	Preparación del gratin
21	135°C	Asado de los platos preparados para darles la corteza crujida
22	140°C	Curación al humo
23	145°C	Cocción de las verduras y pescado en laminilla
24	150°C	Cocción de la carne en laminilla
25	155°C	Asado de los artículos de la pasta de levadura
26	160°C	Asado del pollo
27	165°C	Asado de los filetes
28	170°C	Asado en grasa (patatas fritas, nuggets de polvo.)

Cuadro sinóptico de los programas de preparación (ajustes de fábrica)


Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Arreglo suspendido	Espera del paso en el modo de trabajo	Autocalentamiento
MULTICOOK	Preparación de diferentes platos con la posibilidad del ajuste de la temperatura y del tiempo de la preparación	15 min	5 min - 1 hora / 1 hora - 12 horas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparación de las papillas a base de leche	10 min	5 min - 1 hora / 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Cocción a fuego lento de la carne, pescado, verduras, aderezos y platos de muchos componentes	1 hora	20 min - 12 horas / 5 min	✓		✓

Programa	Recomendaciones sobre el empleo	Tiempo de preparación por defecto	Banda del tiempo de preparación / paso del ajuste	Arreglo suspendido	Espera del paso en el modo de trabajo	Autocalentamiento
FRY	Asado de la carne, pescado, verduras, y platos de muchos componentes	15 min	5 min - 1 hora / 30 min / 1 min			✓
SOUP	Preparación de los caldos, sopas de sazónamiento, sopas de verduras y frías	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓
STEAM	Preparación de la carne, pescado, verduras y otros productos al vapor	15 min	5 min - 2 horas / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Preparación de las pastas alimenticias de diferentes tipos del trigo; cocción de las salchichas, raviolis y otros productos semiacabados	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparación de la leche cocida a fuego lento, los platos estofados, morcillo, galantina, aspic	5 horas	1 hora - 8 horas / 10 min	✓		✓
BOIL	Cocción de las verduras y los leguminosos	40 min	5 min - 2 horas / 5 min	✓		✓
BAKE	Cochura de los bizcochos, gratines, pasteles de la pasta de levadura y hojaldrado.	1 hora	20 min - 8 horas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Preparación de diferentes granos y aderezos. Cocción de las papillas deleznable en el agua	35 min	5 min - 4 horas / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparación de diferentes tipos del plov (con carne, pescado, polvo, verduras)	1 hora	20 min - 1 hora / 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Preparación de diferentes tipos del yogur	8 horas	6 horas - 12 horas / 10 min	✓		
PIZZA	Preparación de la pizza	25 min	20 min - 1 hora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparación del pan de la harina de centeno y de trigo (incluso la etapa de fermentación de la pasta)	3 horas	1 hora - 6 horas / 10 min	✓		
DESSERT	Preparación de diferentes postres de las frutas y bayas frescas	1 hora	5 min - 4 horas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Preparación rápida del arroz, papillas deleznable a base del agua	Arreglo automático de la cocción completa del agua				✓

VII. ANTES DE DIRIGIRSE EN EL CENTRO DE SERVICIO

Falla/defecto	Posibles causas	Solución
El display muestra un mensaje de error: E1-E4	Error del sistema, un posible fallo de la tarjeta de control o del elemento calefactor	Desenchufe el aparato, deje que se enfríe. Cierre la cubierta, Enchufe el aparato a la red eléctrica de nuevo.
El aparato no funciona	El cable eléctrico no está conectado al dispositivo y (o) toma de corriente eléctrica	Asegúrese de que el cable está conectado a un conector extraíble correspondiente en el dispositivo y enchufado.
	Toma eléctrica defectuosa	Enchufe el dispositivo a una toma de trabajo.
El plato se está cocinando demasiado tiempo	En la red eléctrica hay corriente	Compruebe la tensión de red. Si no tiene, por favor póngase en contacto con la compañía que le suministra a su casa.
	Interrupción de alimentación o de electricidad (nivel de voltaje es inestable o por debajo de lo normal)	Compruebe que la línea de alimentación de voltaje es estable. Si es inestable o por debajo de lo normal, consulte a la compañía que suministra a su casa el servicio.

Falla/defecto	Posibles causas		Solución
El plato se está cocinando demasiado tiempo	Entre el recipiente y el elemento calefactor hay un objeto o han caído partículas (polvo, cereales, trozos de comida)		Desenchufe el aparato, deje que se enfríe. Retire cualquier objeto o partículas extrañas
	El recipiente en el cuerpo del multicocción no está bien colocado.		Ponga el recipiente bien colocado y equilibrado, sin distorsiones.
	El disco de calefacción está muy sucio.		Desenchufe el aparato y que se enfríe. Limpie el disco calefacción
Durante la cocción se escapa el vapor del aparato por debajo de la cubierta	Fallo entre la unión hermética que une el recipiente y la tapa interior del multicocción.	El recipiente está instalado en la carcasa de manera desigual	Ponga el recipiente en forma pareja, sin distorsiones.
		La tapa no está apretada o debajo de ella hay un objeto extraño	Compruebe si hay algún objeto (basura, cereales, trozos de comida) entre la tapa y el cuerpo del aparato, elimínelos. Siempre cierre la tapa del multicocción hasta que chasquee.
		La junta de goma en la parte interior de la tapa está muy sucia, deformada o dañada	Compruebe el estado de la goma de estanqueidad en la cubierta interior del dispositivo. Tal vez sea necesario sustituirla.

 En caso de que sea imposible solucionar el defecto, diríjase al servicio técnico autorizado.



Utilización ecológica no dañosa (utilización eléctrica y maquinaria electrónica)

La eliminación del embalaje, del manual de utilización, así como el propio instrumento debe ser llevada a cabo de conformidad con los programas locales de reciclaje. Muestre preocupación por el medio ambiente: no deseche este tipo de artículos con la basura doméstica normal.

Los aparatos utilizados (antiguos) no deben tirarse junto con el resto de basuras domésticas, deben ser recogidas aparte. Los propietarios de antiguos instalaciones eléctricas están obligados a llevar los aparatos a los puntos especiales de recogida o darlos a las correspondientes organizaciones. Así mismo usted ayuda al programa de reciclaje de materias primas, y también a la limpieza de sustancias que contaminan.

Este aparato está marcado con el símbolo de la Directiva Europea 2012/19/EU relativa al uso de aparatos eléctricos y electrónicos (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.



Antes de utilizar este produto, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura. O uso adequado do dispositivo vai estender significativamente a sua vida.

As medidas de segurança e as instruções contidas neste manual não cobrem todas as situações possíveis que possam surgir durante o funcionamento do aparelho. Ao operar o dispositivo o usuário deve-se guiar pelo senso comum, ser cauteloso e atento.

MEDIDAS DE SEGURANÇA

- O fabricante não se responsabiliza pelos danos causados por incumprimento das regras de segurança e das regras de operação do artigo.
- Esta unidade é destinada para o uso em casa e pode ser usada em apartamentos, casas rurais ou outras condições para uso não industrial. O uso industrial ou qualquer outro uso indevido do dispositivo será considerada uma violação das regras do uso adequado do produto. Neste caso, o fabricante não assume nenhuma responsabilidade pelas consequências.
- Antes de ligar o aparelho a rede eléctrica verifique se a tensão nela coincide com a tensão nominal de alimentação do aparelho (vide características técnicas ou placa do fabricante do artigo).
- Utilize fichas de extensão apropriadas para a capacidade consumida pelo aparelho – a incompatibilidade dos parâmetros pode levar a curto-circuito ou a ignição do fio.

- Ligue o aparelho apenas às fichas com aterramento – é uma condição obrigatória de protecção contra choques eléctricos. Ao utilizar uma ficha de extensão garante que ela também seja aterrada.

STOP

Atenção! Durante a operação do aparelho o seu corpo, a taça e as partes metálicas ficam aquecidos. Tenha cuidado! Use luvas de cozinha. Para evitar os escaldões com vapor quente não se baixe sobre o aparelho ao abrir a tampa.

- Desligue o aparelho da tomada eléctrica depois de acabar de usá-lo, como também ao limpá-lo ou deslocá-lo. Remova o fio eléctrico com as mãos secas, segurando na ficha e não no fio.
- Não estende o fio nos vãos de portas ou na proximidade de fontes de calor. Não deixe que o fio fique torto, dobrado ou que ele entre em contacto com os objectos agudos, cantos e bordas dos móveis.

STOP

Atenção: uma danificação ocasional do fio eléctrico pode levar às falhas que não são abrangidas pela garantia, podendo ainda provocar choques eléctricos. Um fio eléctrico danificado deve ser imediatamente substituído num centro de serviço.

- Não instale o aparelho sobre superfícies fofas, não o tape durante a operação, isto

pode levar ao sobreaquecimento, provocando avaria do aparelho.

- É proibida a operação do aparelho ao ar livre, pois a entrada de líquidos ou objectos alheios para interior do corpo do aparelho podem causar avarias graves.
- Antes de limpeza do aparelho assegure-se que ele se encontra desligado e completamente arrefecido. Siga as indicações de limpeza rigorosamente.

STOP *É proibido mergulhar o aparelho na água ou colocá-lo na água corrente!*

- Evite derramar líquidos no conector.
- Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou formação sobre como utilizar o aparelho de forma segura e percebam os perigos inerentes. As crianças não devem utilizar este aparelho como um brinquedo. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão. Mantenha o apa-

relho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

- É proibida a reparação não qualificada do aparelho ou a introdução de alterações na sua construção. Todos os trabalhos de manutenção e reparação devem ser efectuados por um centro de serviço autorizado. Os trabalhos não qualificados podem causar avaria do aparelho, traumatismos e danos materiais.

STOP *ATENÇÃO! Está proibido usar o dispositivo em caso de qualquer mau funcionamento.*

Características técnicas

Modelo.....	RMC-M90E
Potência.....	860-1000 W
Tensão.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Protecção de descarga eléctrica.....classe I
Volume da taça.....5 l
Revestimento da taça.....antiaderente, cerâmico
Ecrã LED.....há, a cores
Aquecimento 3D.....há
Dimensões.....377 × 285 × 240 mm
Peso líquido.....3,4 kg

Programas

1. MULTICOOK (MULTI-COZINHEIRO)	10. BAKE (PASTELARIA)
2. OATMEAL (PAPAS COM LEITE)	11. GRAIN (CEREAIS)
3. STEW (GUISADO)	12. PILAF (PAELHA)
4. FRY (FRITURA)	13. YOGURT/DOUGH (IOGURTE/MASSA)
5. SOUP (SOPA)	14. PIZZA
6. STEAM (VAPOR)	15. BREAD (PANIFICAÇÃO)
7. PASTA (MACARRÃO)	16. DESSERT (SOBREMESA)
8. SLOW COOK (COZIMENTO LENTO)	17. QUICK COOK (COZEDURA RÁPIDA)
9. BOIL (COZEDURA)	

Funções

Manutenção de temperatura dos pratos prontos (aquecer).....há, até 24 horas
Desligação prévia do aquecer.....há
Aquecimento do prato.....há, até 24 horas
Início programado.....há, até 24 horas

Conjunto

Painel eléctrica.....1
Taça.....1
Recipiente para cozer a vapor.....1
Cesto para fritura profunda com pega.....1
Copo de medição.....1
Colherão.....1
Colher rasa.....1
Livro "100 receitas".....1
Suporte para colher/colherão.....1
Manual de operação.....1
Caderneta de serviço.....1
Fio eléctrico.....1

O fabricante tem o direito de fazer mudanças no projecto, design, componentes, características técnicas do produto, no curso de aperfeiçoamento de produto, sem aviso preliminar sobre tais mudanças. Características técnicas permitem a margem de erro de ±10%.

Construção da panela eléctrica RMC-M90E (esquema A1, p. 4)

1. Tampa do aparelho	10. Colherão
2. Tampa interior removível	11. Copo de medição
3. Taça	12. Recipiente para cozer a vapor
4. Botão de abertura da tampa	13. Cesto para fritura profunda
5. Painel de controlo com ecrã	14. Suporte para colherão ou colher
6. Corpo	15. Cabo de alimentação
7. Pega de transporte	16. Reservatório para recolha de condensado
8. Válvula de vapor removível	
9. Colher rasa	

Painel de controlo (esquema A2, p. 5)

A panela eléctrica REDMOND RMC-M90E é equipada com o painel de controlo sensor com o ecrã LED a cores de múltiplas funções.

1. "Reheat/Cancel" ("Aquecer/Cancelar") – ligação/desligação da função de aquecimento, interrupção do programa de cozimento, anulação das definições instaladas.
2. "Time Delay" ("Início programado") – ligação do regime de definição da hora do início programado.
3. "Temperature" ("Temperatura") – definição da temperatura no programa "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Horas") – selecção do valor de horas nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
5. "Min" ("Minutos") – selecção do valor de minutos nos regimes de definição do tempo de cozimento e do início programado.
6. "QUICK COOK" ("Cozimento rápido") – lançamento do programa "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Aquecer") – selecção do programa automático de cozimento; desligação prévia do aquecimento automático.
8. "Start" – ligação do regime de cozimento indicado.
9. Ecrã.

Composição do ecrã (esquema A3, p. 6)

1. Indicador de funcionamento do programa automático "QUICK COOK".
2. Indicador de funcionamento do programa de cozimento/aquecimento.
3. Indicador de etapas de cozimento
4. Indicador de temperatura indicada no programa "MULTICOOK".
5. Indicador da função "Time Delay".
6. Indicador do regime de indicações do temporizador.
7. Temporizador.
8. Indicador do programa automático de cozimento seleccionado.

I. ANTES DE INICIAR A OPERAÇÃO

Desembale o aparelho com cuidado e remove-o da caixa, tire todos os materiais de embalagem e autocolantes publicitários excepto o autocolante com o número de série.

A ausência do número de série no aparelho anula automaticamente o seu direito pelo serviço de garantia.

Limpe o corpo do aparelho com um pano molhado. Lave a taça com água e detergente. Seque bem. Durante a primeira utilização pode surgir um odor estranho que não é sinal de uma falha do aparelho. Neste caso efectue a limpeza do aparelho.

⚠ É necessário manter o aparelho a uma temperatura ambiental não menos que as 2 horas antes da ligação após o seu transporte ou armazenamento às temperaturas baixas.

ATENÇÃO! É proibido levantar o dispositivo com a taça cheia pelo cabo.

Não ligue o dispositivo sem o interior da tigela ou tigela vazia – em caso de início acidental do programa de cozedura que levará a um sobreaquecimento crítico do dispositivo ou danificar o revestimento não-stick. Antes de fritar produtos, despeje um pouco de óleo vegetal ou de girassol na tigela.

STOP **ATENÇÃO!** É proibido levantar o dispositivo pelas pegadas da tigela!

II. OPERAÇÃO DA PANÉLA ELÉCTRICA**Antes da primeira ligação**

Instale o aparelho sobre uma superfície firme horizontal garantindo que o vapor quente que sai da válvula de vapor não afecte o papel de parede ou outros objectos ou materiais que podem ficar danificados com elevada humidade e temperatura.

Antes de cozimento verifique se as partes externas e internos visíveis da panela eléctrica não têm danos, quebras e outros defeitos. Não deve haver objectos entre a taça e o elemento de aquecimento.

Definição do tempo de cozimento

Na panela eléctrica REDMOND RMC-M90E pode indicar tempo de cozedura para cada programa (excepto o programa "QUICK COOK"). O passo de alteração e a possível faixa de indicação do tempo depende do programa de cozimento escolhido. Para alterar a hora:

1. Depois de seleccionar o programa carregando no botão "Hour" instale o valor das horas. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
2. Com o botão "Min" altere o valor de minutos. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
3. Se for preciso indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora carregue no botão "Hour" até anular o valor de horas. Com o botão "Min" indique o valor necessário de minutos.
4. Depois de indicar o tempo de cozimento (o ecrã continuará a piscar) passe à próxima etapa correspondente ao algoritmo do programa de cozimento seleccionado. Para anular as definições feitas carregue no botão "Reheat/Cancel" e introduza novamente o programa desde o início.

i Em caso de definição manual do tempo de cozimento tenha em conta a possível faixa de definições e o passo de indicação prevista pelo programa de cozimento seleccionado de acordo com a tabela de definições do fabricante.

Para o seu conforto a faixa do tempo indicado nos programas de cozimento começa por valores mínimos. Isto permite prolongar por um tempo não muito prolongado se o prato não ficou cozido durante o tempo principal.

Nalguns programas automáticos a contagem do tempo indicado começa só depois do aparelho atingir a temperatura operacional indicada. Por exemplo, se inserir água fria e instalas no programa "STEAM" o tempo de cozimento de 5 minutos, o programa será lançado e a contagem decrescente vai começar só depois de fervura da água e formação da quantidade de vapor suficiente dentro da taça.

No programa "PASTA" a contagem do tempo de cozimento indicado começa depois de fervura da água e do carregamento repetido no botão "Start".

Função "Time Delay" ("Início Programado")

A função permite indicar o intervalo de tempo após o qual o prato deve estar pronto (a contar com o tempo de funcionamento do programa). O tempo pode ser marcado dentro da faixa de 10 minutos até 24 horas com o passo de definição de 10 minutos. Deve tomar em conta que o tempo de demora deve ser superior ao tempo de cozimento definido, caso contrário o programa vai começar a funcionar logo depois de carregar no botão "Start".

Para indicar o tempo do início programado depois de escolher o programa automático, definir os valores de temperatura e do tempo de cozimento.

1. Carregando no botão "Time Delay" ligue o regime de definição do tempo do início programado. Vão aparecer as palavras "Time Delay" no ecrã e o temporizador vai começar a piscar.
2. Carregando no botão "Hour" altere o valor de horas passo a passo. O formato da hora é de 24 horas. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
3. Com o botão "Min" altere o valor de minutos passo a passo. Se manter carregado o botão por uns segundos, vai começar a alteração acelerada do valor.
4. Em caso de necessidade de indicar o tempo de cozimento inferior a uma hora em regime de instalação de horas carregue no botão "Hora" até anular as horas. A seguir com o botão "Min" indique o valor necessário de minutos.

- Para cancelar as definições feitas carregue no botão "Reheat/Cancel" e volte a introduzir o programa todo de cozimento novamente.
- Depois de concluir a definição da hora carregue e segure no botão "Start" por alguns segundos. Vai acender-se o indicador da função "Time Delay", será começada a execução do programa e a contagem decrescente do tempo.
- Passado o tempo indicado o prato estará pronto. Após a conclusão do programa será automaticamente ligada a função de manutenção da temperatura dos pratos prontos (aquecer) e vai acender-se o indicador do botão "Reheat/Cancel".
- Para desligar o aquecimento automático carregue no botão "Reheat/Cancel". O indicador do botão será apagado.

i A função do início programado é disponível para todos os programas automáticos de cozimento excepto os programas "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".

Não é aconselhável usar a função "Time Delay" se a receita contém ingredientes lácteos ou outros alimentos que se estragam rapidamente (ovos, leite fresco, carne, queijo, etc.).

Indicando o tempo na função "Time Delay" deve tomar em conta que a contagem do tempo no programa "STEAM" vai começar só após a panela atingir a temperatura operacional necessária (depois de água ferver).

Função de manutenção de temperatura dos pratos prontos "Keep Warm" (Aquecer)

Liga-se automaticamente logo depois de conclusão do programa de cozimento e pode manter a temperatura do prato pronto na faixa de 70 a 75°C durante 24 horas. Com aquecimento automático ligado está aceso o indicador do botão "Reheat/Cancel", e o ecrã mostra a contagem directa do tempo de operação no determinado regime. Em caso de necessidade o aquecimento automático pode ser desligado por carregar e segurar durante uns segundos no botão "Reheat/Cancel".

Desligação prévia do aquecimento automático

A ligação do aquecimento automático no fim de funcionamento do programa nem sempre é desejável. Para estes casos a panela eléctrica REDMOND RMC-M90E permite antecipadamente desactivar esta função durante o lançamento ou funcionamento do programa principal de cozimento. Para isso durante o lançamento ou funcionamento do programa carregue e segure por uns segundos no botão "Menu/Keep Warm", até o indicador do botão "Reheat/Cancel" ficar apagado. Para voltar a ligar o aquecimento automático carregue no botão "Menu/Keep Warm" novamente (o indicador do botão "Reheat/Cancel" vai acender-se).

Função de aquecimento dos pratos prontos

A panela eléctrica REDMOND RMC-M90E pode ser usada para aquecer pratos frios. Para isso:

- Coloque os alimentos na taça, instale-a no corpo da panela eléctrica.
- Feche a tampa e ligue o aparelho a rede eléctrica.
- Carregue e segure por uns segundos o botão "Reheat/Cancel" até um sinal sonoro. Vai ficar aceso o respectivo indicador no ecrã e o indicador do botão. O temporizador começará a contagem do tempo de aquecimento.

O aparelho vai aquecer o prato até 70–75°C e continuará a manter esta temperatura durante 24 horas. Em caso de necessidade o aquecimento pode ser parado por carregar e segurar no botão "Reheat/Cancel", até os respectivos indicadores do ecrã e do botão ficarem apagados.

i Apesar de panela eléctrica poder manter o prato aquecido durante até 24 horas, não aconselhamos deixar o prato aquecido por mais de duas ou três horas, pois o aquecimento prolongado pode alterar o seu sabor.

Ordem geral de utilização dos programas automáticos

STOP **IMPORTANT!** Ao usar a água a ferver o dispositivo (por exemplo, quando estiver a ferver produtos), NÃO defina a temperatura de cozedura acima de 100°C. Isso pode resultar em superaquecimento e falha do dispositivo. Pela mesma razão, NÃO use os programas "BREAD", "FRY" e "BAKE" para ferver a água.

- Prepare (mede) os ingredientes necessários.
- Coloque os ingredientes na taça da panela eléctrica de acordo com o programa de cozimento e instale-a no corpo do aparelho. Todos os ingredientes incluindo o líquido devem ficar abaixo da marca máxima na superfície interior da taça. A taça deve ser instalada sem inclinações e densamente encostada ao elemento de aquecimento.
- Feche a tampa da panela até ouvir um clique. Ligue o aparelho a rede eléctrica.

i **ATENÇÃO!** Se cozinhar a altas temperaturas utilizando uma grande quantidade de óleo vegetal, deixe sempre a tampa do dispositivo aberta.

- Carregando no botão "Menu/Keep Warm" escolhe um programa de cozimento necessário (será aceso o indicador do programa no ecrã).
- Se não está contente com o tempo de cozimento pré-definido, pode alterar o seu valor carregando nos botões "Hour" e "Min".
- Em caso de necessidade indique o tempo do início programado. A função "Time Delay" é indisponível par os programas "FRY", "PASTA" e "QUICK COOK".
- Para lançar o programa carregue e segure por uns segundos o botão "Start", até ficarem acesos os indicadores dos botões "Start" e "Reheat/Cancel". Vai ser iniciado o programa seleccionado e a contagem decrescente do tempo de cozimento. No programa "STEAM" a contagem decrescente começa depois de água ferver e o vapor atingir a densidade suficiente na taça; nos programas "PASTA" – após a fervura da água, da colocação de ingredientes e do carregamento no botão "Start".
- Em caso de necessidade pode previamente desactivar a função de aquecimento automático carregando e segurando no botão "Menu/Keep Warm", até ficar apagado o indicador do botão "Reheat/Cancel". O novo carregamento do botão "Menu/Keep Warm" voltará a activar esta função. A função de aquecimento automático é indisponível par os programas "YOGURT/DOUGH" e "BREAD".
- Será notificado sobre a conclusão do programa por um sinal sonoro. A seguir, dependente do programa seleccionado ou das definições actuais o aparelho vai entrar no regime de aquecimento automático (estará aceso o indicador do botão "Reheat/Cancel") ou no regime de espera (está a piscar o indicador do botão "Start").
- Para cancelar o programa indicado, interrompendo o processo de cozimento ou aquecimento automático, carregue e segure por uns segundos no botão "Reheat/Cancel".

📖 Para obter um resultado de qualidade aconselhamos usar as receitas de pratos do livro de receitas que acompanha a REDMOND RMC-M90E, elaborado especialmente para o modelo.

Na seção de dicas de culinária você pode encontrar respostas para as perguntas mais frequentes.

💡 *Se acha que não conseguiu obter o resultado desejado com os programas automáticos, experimente o programa universal "MULTICOOK" com uma vasta gama de definições manuais que abre enormes possibilidades para as suas experiências culinárias.*

Programa "MULTICOOK"

Este programa destina-se para o cozimento de quaisquer pratos de acordo com os parâmetros de temperatura e tempo de cozimento definidos pelo

utilizador. Graças ao programa "MULTICOOK" a panela eléctrica REDMOND RMC-M90E pode substituir uma série de equipamentos de cozinha e permite cozinhar qualquer prato com uma receita qualquer a sua escolha, seja ele por encontrada num livro antigo ou na Internet.

Para a sua conveniência durante o cozimento de pratos com a temperatura até 80°C a função de aquecimento automático está desactivada. Em caso da necessidade ela pode ser activada manualmente carregando e segurando no botão "Menu/Keep Warm" após lançamento do programa até ficar aceso o indicador "Reheat/Cancel".

i *Por definição no programa "MULTICOOK" o tempo de cozimento é de 15 minutos e a temperatura de cozimento – 100°C. A faixa de alteração manual de alteração de temperatura (regulado com o botão "Temperature"): 35°C – 170°C com o passo de alteração de 5°C.*

Faixa de regulação manual do tempo: 5 minutos a 12 horas com o passo de alteração de 1 minuto para o intervalo até 1 hora, ou de 5 minutos – para um intervalo a partir de 1 hora.

Se você usar o programa "MULTICOOK" para ferver água (por exemplo, ao cozinhar produtos), não defina a temperatura de cozimento acima de 100°C.

Programa "OATMEAL"

Recomendado para preparação das papas de leite. O tempo de cozimento no programa por definição é de 10 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 1 minutos.

O programa "OATMEAL" destina-se para cozimento de papa com leite pasteurizado de baixo nível de gordura. Para evitar a evaporação de leite e obter o resultado necessário é aconselhado antes de cozimento fazer os seguintes passos:

- Lavar rigorosamente todos os cereais integrais (arroz, trigo sarraceno, milhete, etc., até a água ficar limpa,
- Antes de cozimento untar a taça da panela eléctrica com manteiga,
- Cumprir rigorosamente as proporções, medindo os ingredientes de acordo com indicações do livro de receitas; reduzindo ou aumentando a quantidade de ingredientes proporcionalmente,
- Em caso de utilização de leite integral diluí-lo com água potável em proporção de 1:1.

As características de leite e cereais dependente da sua origem e do produtor podem ser diferentes, afectando por vezes os resultados de cozimento.

Se no programa "OATMEAL" o resultado desejado não foi atingido utilize o programa universal "MULTICOOK". A temperatura óptima de preparação da papa de leite – 95°C. A quantidade de ingredientes e o tempo de cozimento devem ser indicados de acordo com a receita.

Programa "STEW"

Recomendado para guisar legumes, carne, aves, marisco. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 12 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "FRY"

Recomendado para fritar legumes, carne, aves, marisco. O tempo de cozimento no programa por definição é de 15 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 1 minutos. A função "Time Delay" é indisponível neste programa.

💡 *Para que os ingredientes não fiquem pegados siga as indicações do livro de receitas e mexe o conteúdo da taça de vez em quando. É permitido o cozimento com a tampa da panela eléctrica aberta.*

Programa "SOUP"


Recomendado para cozimento de caldos e sopas, como também de bebidas de fruta. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 8 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "STEAM"

É recomendado para cozer legumes, carne, peixe, pratos dietéticos e vegetarianos, pratos de menu de bebê a vapor. O tempo de cozimento no programa por definição é de 15 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 2 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Para cozinhar com este programa utilize o recipiente especial (incluído no conjunto):

1. Põe de 600 a 1000 ml de água na taça. Instale o recipiente para cozimento a vapor dentro da taça.
2. Meça e prepare os alimentos de acordo com a receita, coloque-os no recipiente e introduza a taça no corpo do aparelho. A taça deve ser densamente encostada ao elemento de aquecimento.
3. Siga as indicações dos itens 3-10 da secção "Ordem geral de utilização dos programas automáticos".


 *A contagem decrescente do tempo de operação do programa de cozimento começa após a fervura da água e ao atingir a densidade de vapor na taça suficiente.*

Se não utiliza as definições automáticas do tempo neste programa neste programa, utilize a tabela do tempo de cozimento recomendado a vapor para diferentes produtos.

Programa "PASTA"

Aconselhado para cozimento de macarrão, cozedura de salsichas, ovos, etc. O tempo de cozimento no programa por definição é de 8 minutos. É possível a definição manual de tempo de cozimento na faixa de 2 a 20 minutos com o passo de definição de 1 minuto. O programa prevê a fervura da água, introdução de ingredientes e a sua futura cozedura. O momento de fervura de água e de necessidade de introdução de ingredientes é acompanhado pelo sinal sonoro. A contagem decrescente de funcionamento do programa de cozimento começa depois de carregar novamente no botão "Start".

A função "Time Delay" é indisponível neste programa.

 *Durante a preparação de alguns dos pratos (por exemplo, macarrão, ravioli, etc.) forma-se espuma. Para prevenir a possível fuga para fora da taça pode abrir a tampa passados alguns minutos após introdução de ingredientes na água a ferver.*

Programa "SLOW COOK"


Recomendado para carne guisada profunda, leite assado no forno. O tempo de cozimento no programa por definição é de 5 horas. Instalação manual do tempo de cozimento de 1 até 8 horas com o passo de definição de 10 minutos.

Programa "BOIL"

Recomendado para cozimento de legumes, favas e feijão. O tempo de cozimento no programa por definição é de 40 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 2 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "BAKE"

Recomendado para cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa folhada. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 8 horas com o passo de definição de 5 minutos.

 *A prontidão do biscoito pode ser controlada com um palito. Se depois de tirar o palito não haver migalhas de massa pegadas, o bolo está pronto.*

Para fazer pão recomenda-se desactivar a função de aquecimento automático do prato em todas as etapas de cozimento.

Programa "GRAIN"

O programa é recomendado para fazer papas de cereais de vários tipos e preparação de variados acompanhamentos. O tempo de cozimento no programa por definição é de 35 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 4 horas com o passo de definição de 5 minutos.


Programa "PILAF"

O programa é recomendado para diferentes tipos de pilaf (arroz de carne), paella. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 1 hora e 30 minutos com o passo de definição de 10 minutos.

Programa "YOGURT/DOUGH"

Com este programa poderá fazer muitos iogurtes saborosos e nutritivos em casa. O tempo de cozimento no programa por definição é de 8 horas. Instalação manual do tempo de cozimento de 6 até 12 horas com o passo de definição de 10 minutos.

A função de aquecimento automático é indisponível neste programa. Ao introduzir ingredientes veja para que eles fiquem abaixo da marca 1/2 na superfície interior da taça.

 *Para preparar iogurtes pode usar o conjunto especial de frascos para iogurte REDMOND RAM-G1 (vende-se separadamente).*

Programa "PIZZA"

Recomendado para preparação de pizza. O tempo de cozimento no programa por definição é de 25 minutos. Instalação manual do tempo de cozimento de 20 minutos até 1 hora com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "BREAD"

É recomendado para fazer diferentes tipos de pão de farinha de trigo e com adição de farinha de centeio. O programa prevê o ciclo completo desde o descanso de massa até o cozimento. O tempo de cozimento no programa por definição é de 3 horas. Instalação manual do tempo de cozimento de 1 até 6 horas com o passo de definição de 10 minutos.

A função de aquecimento automático é indisponível neste programa. Ao introduzir ingredientes veja para que eles todos fiquem abaixo da marca 1/2 na superfície interior da taça.

Deve lembrar-se que durante a primeira hora de operação do programa decorre o descanso da massa e só depois começa o cozimento.

- Antes de usar a farinha recomenda-se passá-la pelo passador para saturar com oxigénio e extrair as inclusões.
- Não se recomenda o uso do programa "Time Delay", pois isso pode afectar a qualidade do pão.
- Não abra a tampa da panela eléctrica até o fim do processo de cozimento. Disto depende a qualidade do produto pronto.
- Para reduzir o tempo e simplificar o processo de cozimento recomendamos o uso de misturas preparadas para o pão.

Programa "DESSERT"

É recomendada para preparação de variadas sobremesas de frutos e frutos silvestres. O tempo de cozimento no programa por definição é de 1 hora. Instalação manual do tempo de cozimento de 5 minutos até 4 horas com o passo de definição de 5 minutos.

Programa "QUICK COOK"

Programa de cozedura rápida de arroz, trigo-sarraceno e papas secas de cereais. Este programa não tem funções de ajuste de tempo de "Time Delay".

III. FUNCIONALIDADES ADICIONAIS

- Descanso da massa
- Preparação de fondue
- Fritos profundos
- Preparação de quequeijão, queijo
- Pasteurização de líquidos
- Aquecimento de comida de bebê
- Esterilização de alimentos e objectos de higiene pessoal


IV. ACESSÓRIOS ADICIONAIS

Para adquirir acessórios suplementares, novos produtos, lojas oficiais ou revendedores autorizados para a Multifunções REDMOND RMC-M90E visite o site: www.redmond.company.

V. LIMPEZA E CUIDADOS

Regras gerais e recomendações

- Antes do primeiro uso do dispositivo, bem como para remover o cheiro de alimentos no dispositivo após a cozedura, você é recomendado para processar meio limão nete por 15 minutos no programa "STEAM".
- Se você não usar o dispositivo por um longo tempo, desligue-o. A câmara de trabalho, incluindo o disco de aquecimento, a tigela, a tampa interior, o reservatório de condensado e a válvula de vapor devem estar limpas e secas.
- Antes de limpar o dispositivo, certifique-se de que ele é desligado e completamente frio. Para a limpeza, use um pano macio e detergente delicado de lavar louça.

 *Não utilizar toalhetes grosseiros, esponjas ou pastas abrasivas na limpeza do dispositivo. É também inaceitável a utilização de quaisquer substâncias quimicamente agressivas ou outras que não sejam recomendadas para utilização em objectos em contacto com alimentos.*

STOP Não mergulhe o dispositivo em água ou coloque-o sob uma corrente de água!

- Tenha cuidado ao limpar as partes de borracha (silicone) do dispositivo: seus danos ou deformação Pode causar o mau funcionamento do dispositivo.
- O corpo do dispositivo pode ser limpo à medida que se torna sujo. A bacia, a tampa interior, o recipiente de condensado e a válvula de vapor removível devem ser limpos após cada utilização. O condensado formado no processo de cozedura no dispositivo, remover após cada utilização do dispositivo. Limpar as superfícies interiores da câmara de trabalho, se necessário.

Limpeza do corpo

Limpe o corpo do dispositivo com um pano de cozinha macio e húmido ou esponja. É possível usar um agente de limpeza delicado. Para evitar possíveis manchas de água e manchas no corpo, você é recomendado que você limpe a superfície seca.

Limpar a tigela

A tigela pode ser limpa tanto manualmente com uma esponja macia e detergente para lavar louça, como na máquina de lavar louça (de acordo com as recomendações do seu fabricante).

Se estiver muito sujo, despeje água quente na tigela e deixe de molho por um tempo, em seguida, limpo. Certifique-se de secar a superfície exterior da Taça antes de a instalar no corpo do dispositivo.

Com o funcionamento regular da tigela, a cor de seu revestimento interno não-stick Pode mudar completamente ou parcialmente. Isto não é um sinal de defeito na tigela.

Limpeza da tampa interior

Consulte o diagrama **A4** (página 7) para o procedimento de remoção e instalação da tampa interna. Use um pano de cozinha húmido ou esponja para limpar as tampas interiores principais e amovíveis. Antes de instalar a tampa interior, limpe as superfícies de ambas as tampas.

Limpeza da válvula de vapor amovível

A válvula de vapor é instalada em um assento especial na tampa superior do dispositivo. Consulte o diagrama **A5** (página 8) para o procedimento de limpeza.

⚠️ Atenção! Para evitar a deformação do selo de borracha da válvula, não torcer ou puxar para fora ao remover, limpar e instalar.

Remoção de condensado

Neste modelo, o condensado se acumula em uma cavidade especial no corpo do dispositivo em torno da tigela e flui para um recipiente especial localizado na parte de trás do dispositivo. Para limpar o recipiente, enxagüa-l sob água corrente, seguindo as regras acima. Remover qualquer condensação restante na cavidade em torno da tigela com um pano de cozinha.

Limpeza da câmara de trabalho

Em estrita conformidade com as instruções deste manual, a probabilidade de líquido, partículas alimentares ou detritos entrarem na câmara de trabalho do dispositivo é mínima. Se tiver ocorrido uma contaminação significativa, as superfícies da câmara de trabalho devem ser limpas para evitar o funcionamento incorrecto ou danos ao dispositivo.

STOP Antes de limpar a câmara de trabalho do dispositivo, certifique-se de que o aparelho está desligado e completamente arrefecido!

As paredes laterais da câmara de trabalho, a superfície do disco de aquecimento e a caixa do sensor de temperatura central (localizado no meio do disco de aquecimento) podem ser limpas humedecidas (não molhadas!) esponja ou tecido. Se utilizar detergente, deve remover cuidadosamente o resíduo para evitar o aparecimento de odor indesejado durante a cozedura subsequente.

Se objetos estranhos entram no recesso em torno do sensor de temperatura central, cuidadosamente removê-los com pinças, sem pressionar no invólucro do sensor.

Se a superfície do disco de aquecimento estiver suja, é permitido usar uma esponja humedecida de dureza média ou uma escova sintética.

STOP Com o uso regular do dispositivo ao longo do tempo, a cor do disco de aquecimento pode mudar completamente ou parcialmente. Isto não é um sinal de mau funcionamento e não afecta o funcionamento correcto do dispositivo.

Transporte e Armazenagem

Antes de repetir a operação ou armazenar o aparelho, este deve ter todas as partes completamente secas. Guardar o aparelho montado em local seco e ventilado longe de aparelhos de aquecimento e luz solar direta.

Durante o transporte e armazenamento, não expor o dispositivo a choques mecânicos, que podem provocar danos no aparelho ou a violação da integridade da embalagem.

Manter a embalagem do dispositivo afastado de água ou outros líquidos.

VI. CONSELHOS DE COZIMENTO

Erros de cozimento e os modos da sua correcção

Nesta secção estão reunidos os erros típicos cometidos durante o cozimento de pratos em painéis eléctricos, analisando as suas possíveis razões e os modos de correcção.

O PRATO NÃO ESTÁ COMPLETAMENTE COZIDO

Possíveis razões do problema	Métodos de solução
Esqueceu de fechar a tampa do aparelho ou não a encheu bem, por isso a temperatura de cozimento não foi suficientemente alta.	<ul style="list-style-type: none"> • Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade. • Feche a tampa até ouvir um clique. Verifique que nada está a impedir o fecho da tampa do aparelho e que a borracha da tampa interna não está deformada.
Há contacto insuficiente entre a taça e o elemento de aquecimento, por isso a temperatura de cozimento não foi suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • A taça deve estar instalada directo dentro do corpo do aparelho, contactando densamente o disco de aquecimento com o seu fundo. • Verifique que a câmara operacional da panela a vapor não tem objectos estranhos. Não deixe sujar o disco de aquecimento.
<ul style="list-style-type: none"> • Escolha infeliz dos ingredientes do prato. Estes ingredientes não são apropriados para serem cozinhados do modo que escolheu, ou escolheu um programa de cozimento errado. • Os ingredientes são picados muito grosseiramente, não foram cumpridas as proporções gerais de introdução de alimentos. • Indicou um tempo de cozimento errado (não calculou bem o tempo). • A receita que escolheu não é apropriada para este modelo da panela eléctrica. 	<ul style="list-style-type: none"> • É preferível usar receitas provadas (adoptadas ao determinado modelo). Utilize as receitas nas quais pode mesmo confiar. • A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder à receita seleccionada.
Durante cozimento a vapor: a taça não tem vapor suficiente para garantir a densidade necessária do vapor.	Introduza sempre água na quantidade recomendada pela receita. Se tem dúvidas, controie o nível de água durante o cozimento.
Durante fritura:	<ul style="list-style-type: none"> • Durante a fritura normal basta uma camada fina de óleo no fundo da taça. • Durante a fritura profunda siga as indicações da respectiva receita.
Excesso de humidade na taça	Durante a fritura não feche a tampa da panela eléctrica se isto não é pedido pela receita. Antes de fritar, descongele os alimentos congelados e despeje a água.
Durante cozedura: evaporação de caldo na cozedura de alimentos com elevado nível de acidez.	Alguns alimentos precisam de ser pré-tratados antes de cozedura: lavados, salteados, etc. Siga as indicações da receita que escolheu.
Pastelaria (a massa ficou parcialmente crua):	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque menos massa na taça. • Tire o produto da taça, vire-o, coloque novamente na taça e continue o cozimento até ele estar pronto. No futuro coloque menos massa na taça.

O PRATO ESTÁ SOBRECOCIDO

Errou na escolha o tipo de alimento ou ao indicar (calcular) o tempo de cozimento. Dimensões pequenas de ingredientes.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem picados, as proporções de introdução, a escolha do programa e do tempo de cozimento devem corresponder às suas recomendações.
Depois de ser cozinhado o prato passou demasiado tempo em aquecimento automático.	É preferível não abusar na função de aquecimento automático. Se o seu modelo de panela eléctrica prevê a possibilidade de desligação prévia desta função, pode usar esta opção.

O PRODUTO EVAPORA DURANTE A COZEDURA

Durante a cozedura da papa de leite o leite evapora.	A qualidade e as propriedades de leite dependem do local e do método da sua produção. Recomendamos usar apenas leite ultrapasteurizado com o nível de gordura até 2,5%. Em caso de necessidade pode juntar um bocadinho de água potável.
Os ingredientes não foram devidamente tratados ou foram tratados incorrectamente (mal lavados, etc.).	<ul style="list-style-type: none"> • Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações. • Os cereais integrais, a carne, o peixe e o marisco devem ser bem lavados até obter água limpa.
Não foram cumpridas as proporções de ingredientes ou foi mal escolhido o tipo de alimento.	

O produto forma uma espuma	Recomenda-se lavar o produto cuidadosamente, remover a válvula ou cozinhar com a tampa aberta
----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------

O PRATO FICA PEGADO

<ul style="list-style-type: none"> A taça não foi limpa depois de cozimento de ma refeição anterior. Revestimento da taça antiaderente está danificado. 	Antes de começar a cozinhar verifique se a taça está bem lavada e se o revestimento antiaderente não tem danos.
O volume introduzido é inferior ao recomendado pela receita.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo).
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.
Durante fritura: esqueceu de introduzir óleo na taça; não mexeu ou tardou a virar os alimentos.	Durante a fritura normal introduza um bocadinho de óleo para que ele cubra o fundo da taça com uma camada fina. Para uma fritura uniforme deve regularmente virar ou mexer os alimentos com os intervalos de tempo iguais.
Guisado: falta de humidade na taça.	Introduza mais líquido na taça. Durante o cozimento não abra a tampa da panela eléctrica sem necessidade.
Durante cozedura: falta líquido na taça (as proporções de ingredientes não foram cumpridas).	Compra a correlação correcta de líquido e ingredientes sólidos.
Pastelaria: não untou a superfície interior da taça antes de cozimento.	Antes do colocar a massa unte o fundo e as paredes da taça com manteiga ou óleo (não verte óleo para dentro da taça).

O PRODUTO PERDEU A SUA FORMA

Andou a mexer demasiado o produto na taça.	No caso da fritura normas mexe o prato no máximo a cada 5 a 7 minutos.
Indicou um tempo de cozimento demasiado prolongado.	Reduza o tempo de cozimento ou siga as indicações de receita apropriada para o modelo.

A PASTELARIA SAIU MOLHADA

Usou ingredientes impróprios que dão excesso de líquido (frutas suculentas, frutos congelados, natas, etc.).	Escolha ingredientes de acordo com a receita. Evite usar como ingredientes produtos com o elevado teor de líquido ou use-os, se possível, em quantidades reduzidas.
Deixou ficar o produto pronto demasiado tempo na panela fechada.	Tente tirar a pastelaria da panela logo depois de ser cozinhada. Se for necessário pode deixar o produto na panela eléctrica por um curto prazo com o aquecimento automático fechado.

PASTELARIA NÃO SE LEVEDOU

Os ovos com açúcar foram mal batidos.	Escolha uma receita provada (adoptada ao determinado modelo). A escolha de ingredientes, o modo de serem pré-tratados, as proporções de introdução devem corresponder às suas recomendações.
A massa passou demasiado tempo com levedura.	
Não passou a farinha pelo passador ou amassou mal a massa.	
Houve erros na colocação de ingredientes.	

i *Nalguns modelos de panelas eléctricas REDMOND nos programas "STEW" e "SOUP" em casos de falta de líquido na taça fica accionado o sistema de protecção contra sobreaquecimento do aparelho. Neste caso o programa fica interrompido e a panela passa para o regime de aquecimento automático.*

Tempo recomendado para cozer os alimentos a vapor

Nº	Alimento	Peso, g (quant.)	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
1	Carne de porco / vitela (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Carneiro (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Frango (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Almôndegas	180 (6 peças) / 450 (3 peças)	500	10/15
5	Peixe (filletes)	500	500	10
6	Camarões (descascados, congelados)	500	500	5
7	Batata (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Cenoura (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35

Nº	Alimento	Peso, g (quant.)	Volume de água, ml	Tempo de preparação, min
9	Beterraba (cubos 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Legumes (congelados)	500	500	10
11	Ovo	3 peças	500	10

i *Lembre que estes são recomendações gerais. O tempo real pode ser diferente dos valores recomendados dependente da qualidade do determinado alimento e das suas preferências e gostos.*

Recomendações de utilização de regimes de temperatura no programa "MULTICOOK"

Nº	Temperatura operacional	Recomendações de utilização (consulte também o livro de receitas)
1	35°C	Descanso de massa, preparação de vinagre
2	40°C	Preparação de iogurte
3	45°C	Levedura
4	50°C	Fermentação
5	55°C	Preparação de couverture
6	60°C	Preparação do chá verde, comida de bebé
7	65°C	Cozedura de carne no embrulho de vácuo
8	70°C	Preparação de poncha
9	75°C	Pasteurização, preparação de chá branco
10	80°C	Preparação de quentão
11	85°C	Preparação de queijo ou dos pratos de cozimento prolongado
12	90°C	Preparação de chá vermelho
13	95°C	Preparação de papas de leite
14	100°C	Preparação das merengas, compotas
15	105°C	Geleia de carne
16	110°C	Esterilização
17	115°C	Preparação de xarope de açúcar
18	120°C	Cozimento de pernil
19	125°C	Preparação de carne guisada
20	130°C	Çaçarola
21	135°C	Fritura dos pratos prontos para obter uma crosta crispadinha
22	140°C	Fumados
23	145°C	Legumes e peixe assados em folha de alumínio
24	150°C	Carne assada em folha de alumínio
25	155°C	Fritura de bolos de massa levedada
26	160°C	Fritura de aves
27	165°C	Fritura de bifés
28	170°C	Fritura profunda (batatas fritas, nuggets de frango, etc.)

Tabela geral de programas de cozimento (definições de fabrico)

Programa	Conselhos de utilização	Tempo de cozimento por definição	Faixa do tempo de cozimento/passo de instalação	Início programado, hora	Espera pelo regime operacional	Aquecimento automático
MULTICOOK	Preparação de variados pratos com possibilidade de definição de temperatura e de tempo de cozimento.	15 min	5 min – 1 hora / 1 min 1 hora – 12 horas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Preparação de papas de leite.	10 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Guisados de carne, peixe, legumes, guarnições e pratos de múltiplos ingredientes.	1 hora	20 min – 12 horas / 5 min	✓		✓
FRY	Fritos de carne, peixe, legumes e pratos de múltiplos ingredientes.	15 min	5 min – 1 hora 30 min / 1 min			✓
SOUP	Cozimento de caldos, sopas de legumes e sopas frescas.	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	✓		✓
STEAM	Carne, peixe, legumes e outros alimentos a vapor.	15 min	5 min – 2 hora / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Cozimento de macarrão de vários tipos de trigo, cozedura de salsichas, ravioli e comida pré-fabricada.	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Preparação de pernil, geleia de carne, carne em geleia, etc.	5 horas	1 hora – 8 horas / 10 min	✓		✓
BOIL	Cozedura de legumes e favas.	40 min	5 min – 2 hora / 5 min	✓		✓
BAKE	Cozimento de biscoitos, bolos e tartes da massa levedada ou de massa fojada.	1 hora	20 min – 8 horas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Cozimento de cereais e guarnições. Cozedura de papas em água.	35 min	5 min – 4 hora / 5 min	✓		✓
PILAF	Preparação de variados tipos de pilaf (com carne, peixe, aves e legumes).	1 hora	20 min – 1 hora 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Preparação de vários tipos de iogurte.	8 horas	6 horas – 12 horas / 10 min	✓		
PIZZA	Cozimento de pizza.	25 min	20 min – 1 hora / 5 min	✓		✓
BREAD	Preparação de pão de trigo e de centeio (incluindo a etapa de descanso da massa).	3 horas	1 hora – 6 horas / 10 min	✓		
DESSERT	Preparação de variadas sobremesas de frutos e frutos silvestres.	1 hora	5 hora – 4 horas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Cozedura rápida de arroz e papas com água.					✓

Interrupção automática após 12 horas sem água

VII. ANTES DE CONTACTAR UM CENTRO DE SERVIÇO

Falha/defeito	Causas possíveis	Solução
O visor mostra uma mensagem de erro: E1 – E4	Erro de sistema, uma possível falha no painel de controlo ou no elemento de aquecimento	Desligue o aparelho, deixe-o esfriar. Feche a tampa, ligue de novo à rede elétrica.
O aparelho não funciona	O cabo elétrico não está ligado ao dispositivo e (ou) tomada elétrica	Verifique se o cabo está ligado a um conector removível correspondente no dispositivo e ligado.
	Tomada elétrica com defeito	Ligue a ficha a uma tomada de parede
O alimento demora demasiado tempo a cozinhar	Na rede elétrica há corrente	Verifique se tem corrente. Se não tem, por favor, entre em contacto com a sua empresa fornecedora de electricidade.
	Falha de energia ou electricidade (nível de voltagem instável ou baixa)	Verifique se a tensão da rede eléctrica é estável. Se é instável ou abaixo do normal, fale com a sua empresa fornecedora.
	Entre o recipiente e o elemento de aquecimento, há um objecto ou cairam partículas (pó, grãos, pedaços de comida)	Desligue o aparelho, deixe-o esfriar. Remova todos os objetos estranhos ou detritos.
	O contentor não está bem colocado na Multifunções.	Coloque o recipiente sem distorções, bem colocado e equilibrado.
	O disco de aquecimento está muito sujo.	Desligue o aparelho e espere que esfrie. Limpe o disco.
Durante a cozedura o vapor, escapa do aparelho por baixo da tampa.	Falha entre a junção estanque, que liga o recipiente à tampa inferior da Multifunções.	Coloque a taça de forma uniforme sem distorção.
	O recipiente está instalado na taça de forma desigual.	Coloque a taça de forma uniforme sem distorção.
	A tampa não está apertada ou há por baixo um objecto estranho.	Verifique se há algum objecto (lixo, cereais, pedaços de comida) entre a tampa e o corpo do aparelho, elimine-os. Feche sempre a tampa da Multifunções até ouvir um clique
	A junta de borracha na parte interior da tampa está suja, deformada ou danificada.	Verifique o estado da borracha de vedação na tampa interna do dispositivo. Talvez precise de ser substituída.

1

Caso não consiga eliminar os defeitos, contacte por favor o Centro de Serviço autorizada.



Utilização ecologicamente inofensiva (utilização eléctrica e maquinaria eletrónica)

O descarte de embalagens, manual de utilização, assim como o robô, deve ser feito em conformidade com os programas de reciclagem local. Preocupe-se com o meio ambiente: não coloque estes produtos no lixo doméstico.

Os aparelhos utilizados (antigos) não devem ser colocados no lixo doméstico, devem ser recolhidos separadamente. Os proprietários de aparelhos elétricos antigos são obrigados a leva-los aos pontos especiais de recolha o dá-los às organizações respectivas. Assim está a ajudar o programa de reciclagem de matérias-primas, e também à limpeza de substâncias contaminantes.

Este aparelho está etiquetado de acordo com a Directiva 2012/19/UE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE).

A directriz determina o quadro para a devolução e a reciclagem de aparelhos usados, como aplicável em toda a UE.



Før du bruger dette produkt, læs brugsanvisning omhyggeligt og hold som en reference. Den korrekte brug af enheden forlænger betydeligt dets levetid.

Sikkerhedsforanstaltninger og instruktioner I denne vejledning dækker ikke alle mulige situationer der kan opstå ved brug af enheden. Ved brug af enheden skal brugere være baseret på sin sunde fornuft, og være forsigtig og opmærksom.

SIKKERHEDSANVISNINGER

- Producenten tager ikke ansvar på skader der er resultater af manglende overholdelse af sikkerhedskrav og reglerne for anvendelse af produktet.
- Dette apparat er en enhed kan anvendes i boligmiljøer og kan bruges i lejligheder, landhuse og andre lignende forhold. Industriel (kommerciel) anvendelse eller ethvert andet uegnet brug af produktet vil blive betragtet som en ukorrekt anvendelse og brud af apparatets brugsregler. I dette tilfælde påtager producenten sig intet ansvar for konsekvenserne.
- Før tilslutning af apparatet til elnettet sørg for at nettets spændning svarer til apparatets nominelle spændning (se: tekniske detalier eller fabrikkens tabel).
- Brug forlængerledning, der passer til apparatets kapacitet – hvis parameterne ikke svarer til hinanden, kan de resultere til kortslutning eller kabelbrand.
- Tilslut kun apparatet til stikkontakter med jordforbindelse – det er et obligatorisk krav

til beskyttelse mod elektrisk stød. Ved brug af forlængerledning sørg for at den også har jordforbindelse.

STOP

PAS PÅ! Når apparatet virker, bliver dets krop, skål og metaliske detalier varme! Vær forsigtig! Brug isoleret grydelapper. For at undgå skoldning af varm damp ikke læne sig over apparatet når De åbner låget.

- Sluk apparatet fra stikkontakter efter brug, også ved rengøring og omflytning. Tag ledningen af med tørre hænder, hold den på kontakten, ikke på snoet.
 - Køb ikke netledningen i døråbninger eller i nærheden af varmekilder. Sørg for, at strømkablet ikke er bøjet, snoet, og ikke kommer i kontakt med skarpe hjørner og kanter af møbler.
- STOP
- HUSK DET: tilfældig skade til strømkablet kan forårsage problemer, som ikke svarer til garanti-betingelser, og kan lede til elektriske stød. En beskadiget strømkabel kræver øjeblikkelig udskiftning i service-center.*
- Placer apparatet ikke på blød overflade, dæk det ikke når det virker – det kan lede til overophedning og skade.
 - Det er forbudt at bruge apparatet i friluft – hvis fugt eller fremmede genstande kom-

DNK

mer ind i apparatets korpus kan det lede til alvorlige skader.

- Før udstyrets rengøring sørg for at det er slukket fra elnettet og er koldt af. Følg forsigtigt vejledningen til rengøring af apparatet.

STOP *Det er forbudt at nedsænke apparatets korpus i vand eller sætte det under rindende vand!*

- Børn under 8 år og ældre og personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og viden, kan kun bruge enheden under opsyn og / eller hvis de er blevet instrueret om sikkert brug af enheden og er bevidst om faren der kan være forbundet med dets anvendelse. Børn bør ikke lege med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgængeligt for børn under 8 år. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke

udføres børn uden opsyn af en voksen.

- Emballagen (film, skum, etc.) kan være farlige for børn. Fare for kvælning! Hold det utilgængeligt for børn.
- Selvstandig udstyrets reparation eller konstruktionsændring er forbudt. Alle behandlings – og reparationsaktioner skal udføres af et autoriseret service-center. Uprofessionel behandling kan lede til alvorlige skader til apparatet, sundhed og ejendom.

STOP *OBS! Det er forbudt at bruge enheden ved funktionsfejl.*

Tekniske detaljer

Model	RMC-M90E
Effekt	860-1000 W
Spænding	220 – 240 V, 50/60 Hz
El-sikkerhed	klasse I
Volume på skålen	5 l
Skålbelægning	Non-stick keramik belægning
LED-display	ja, farvet
3D-opvarmning	ja
Hoveddimensioner	377 × 285 × 240 mm
Nettovægt	5,4 kg

Programmer

1. MULTICOOK (MULTIKOK)	10. BAKE (BAGNING)
2. OATMEAL (HAVREGRØD)	11. GRAIN (GRYN)
3. STEW (STUVNING)	12. PILAF (PILAF RIS)
4. FRY (STEGNING)	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEJ)
5. SOUP (SUPPE)	14. PIZZA
6. STEAM (DAMPNING)	15. BREAD (BRØD)
7. PASTA	16. DESSERT
8. SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)	17. QUICK COOK (HURTIG TILBEREDNING)
9. BOIL (KOGNING)	

Funktioner

Holdte-varm-funktionen for tilberedte mad (auto opvarmning)	ja, op til 24 timer
Præslukning af auto opvarmning	ja
Opvarmning	ja, op til 24 timer
Udskudt start	ja, op til 24 timer

Udstyr

Multikoger	1 st.
Skål	1 st.
Container for damptilberedning	1 st.
Kurv med håndtag til friturestegning	1 st.
Målebæger	1 st.
Slev	1 st.
Flad ske	1 st.
Bog "100 opskrifter"	1 st.
Slev-/skeholder	1 st.
Brugsanvisning	1 st.
Servicebog	1 st.
Strømforsyningsledning	1 st.

Vi konstant udvikler vores produkter. Derfor forbeholder vi os ret til foretage ændringer i design, opsætning, funktioner og tekniske specifikationer af produktet uden forudgående varsel. De tekniske egenskaber tillod fejl på ±10%.

Komponentoversigt af multikoger RMC-M90E (skema A1, s. 4)

1. Låg	10. Slev
2. Flygtbart inderste låg	11. Målebæger
3. Skål	12. Container for damptilberedning
4. Låget åbning knap	13. Kurv med håndtag til friturestegning
5. Kontrolpanel med display	14. Slev-/skeholder
6. Korpus	15. El-ledning
7. Bærehåndtag	16. Beholder til opsamling af kondensat
8. Flygtbar dampventil	
9. Flad ske	

Kontrolpanel (skema A2, s. 5)

Multikogeren REDMOND RMC-M90E er udstyret med berøringsfølsom kontrolpanel med multifunktion farvet LED display.

1. "Reheat/Cancel" ("Annuller/Opvarmning") – aktivering/deaktivering af genopvarmningsfunktion, afbrydning og nulstilling af tilberedningsprogram.
2. "Time Delay" ("Udskudt start") – aktivering af tidsindstilling for udskudt start.
3. "Temperature" ("Temperatur") – indstilling af temperatur i "MULTICOOK"-programmet.
4. "Hour" ("Timer") – valg af timalder der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
5. "Min" ("Minuter") – valg af minutter der skal bruges ved regimer af tidsindstilling og udskudt start.
6. "Quick cook" ("Hurtig tilberedning") – aktivering af "QUICK-COOK"-programmet.
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Auto opvarmning") – valg af en automatisk tilberedningsprogram; præslukning af auto-opvarmning.
8. "Start" – aktivering af faste madlavning regimer.
9. Display.

Udstyr af display (skema A3, s. 6)


1. Udførelsesindikator for det automatiske "QUICK COOK"-program.
2. Udførelsesindikator for programmer af tilberedning/opvarmning.
3. Indikator for madlavningsfaser.
4. Temperatur indikator for "MULTICOOK"-programmet.
5. Indikator for funktionen "Time Delay".
6. Timerfunktionsindikator.
7. Timer.
8. Indikator for de valgte automatiske madlavningsprogrammer.

I. VED FØRSTE START AF Udstyret

Pakke omhyggeligt apparatet ud og fjern enhver emballage og salgsskærmende klistermærker undtagen klistermærker med serienummeret.


Manglen på serienummer på produktet fratager automatisk deres ret til eftersalgsservice.

Tør apparatets korpus med en fugtig klud. Skyl skålen med varmt sæbevand. Tør grundigt. Første gang det bruges, kan apparatets materielle lugte – det er ikke et forfald i apparatet. I dette tilfælde rengør enheden.

 Efter transportering eller bevægelse under lave temperaturer skal man holde produktet under stuetemperaturen mindst 2 timer inden man sætter enheden i gang.

GIV AGT! Det er forbudt at løfte anordningen med den fyldte skål ved håndtaget.

Må ikke tænde enheden uden indersiden af skålen eller tom skål – i tilfælde af utilsigtet start af madlavningsprogrammet vil den føre til en kritisk overophedning af enheden eller beskadige den ikke-stikkende belægning. For de steger produkter, hæld lidt vegetabilsk olie eller solsikkeolie i skålen.

 GIV AGT! Det er forbudt at løfte anordningen ved håndtagene af skålen!

II. ANVENDELSE AF MULTIKOGEREN

For anvendelse


Placer apparatet på en fast, flad og horisontal overflade, således at den undslipende damp i dampventilen ikke kontakter tapeter, dekorative belægninger, elektriske udstyr og andre varer eller materialer, som kan blive ødelagt med høj luftfugtighed og temperatur.

Før madlavning, sikre at multikogere's ydre- og synlige indredele ikke har skader, skår og andre defekter. Mellem skålen og varmelegemet skal der ikke være nogle fremmede genstande.

Indstille tilberedningstid

I multikogeren REDMOND RMC-M90E må man selv indstille tilberedningstid for hvert program (undtagen "QUICK COOK"). Ændring i tidskrædt og tidsomfang afhænger af det valgte tilberedningsprogram. Tidsændring:

1. Efter De vælger tilberedningsprogram trykker De på "Hour" for at indstille timaltallet. Hvis De holder knappen ned for et par sekunder, starter der fremskyndede tælning.
2. Ved at trykke på "Min" indstille De minutaltallet. Hvis De holder knappen ned for et par sekunder, starter der fremskyndede tælning.
3. Hvis De skal indstille tilberedningstid til mindre end en time, tryk på "Hour" for at nulstille timaltallet. Derefter tryk på "Min" og indstil det nødvendige minutalt.
4. Efter installationen af tilberedningstiden (displayet blinker), skal du gå til næste skridt ifølge algoritmen af det valgte tilberedningsprogram. For at annullere de sætte indstillinger, klikker De "Reheat/Cancel", og derefter indtaster programmet igen.

 Under manuel installation af tilberedningstid, overvej mulige fjerde i indstillingen og installationskrider, der er forudsatte af det valgte tilberedningsprogram i overensstemmelse med tabellen af fabriksindstillinger.

For nemheds skyld starter tidsinterval i madlavning med minimale værdier. Det giver mulighed for at forlænge programmets udførelse for en kort periode, hvis skålen har ikke høft tid til at koges til hovedtiden.

I nogle automatiske programmer begynder tællingen af kogetid først efter maskinen når den angivne driftstemperatur. For eksempel, hvis at hælde koldt vand og sætte "STEAM" på fem minutter, aktiveres programmet og nedtællingen starter kun efter vandet koges op og der er nor damp i skålen.


Under programmet "PASTA" starter nedtællingen af den angivne tid når vandet koges op og "Start"-knappen er trykket.

Funktion "Time Delay" ("Udskudt start")

Funktionen lader angive tidsinterval, hvorefter retten skal være klar (under hensyn til programmets arbejdstid). Indstillede tid kan variere fra 10 minutter til 24 timer med indstillingstrin på 10 minutter. Det skal erindres, at forsinkelsestid er større end den indstillede tilberedningstid, ellers vil programmet starte umiddelbart efter tryk på "Start". De kan oprette tiden for forsinket start, efter De vælger et automatisk program, indstiller temperatur og tilberedningstid:

1. Ved tryk på "Time Delay" aktiver indstillingsmodus for forsinket start. Displayet viser overskriften "Time Delay" og timeren begynder at blinke.
2. Ved tryk på "Hour" ændrer timaltallet trinvis. Den angivne tidsformat er 24 timer. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
3. Ved tryk på "Min" skifte minutter trinvis. Hvis at holde knappen nede for et par sekunder, starter der fremskyndede værdiændring.
4. Hvis det er nødvendigt at indstille urets tid mindre end en time tilberedning, tryk "Hour" for flere gange indtil timaltallet bliver nulstillet. Derefter tryk på "Min" og indstil minutter.
5. For at annullere indstillingerne, tryk på "Reheat/Cancel" og derefter genindstil alt tilberedningsprogrammet.
6. Ved afslutningen af tidsindstilling tryk og hold "Start"-knappen for et par sekunder. Kontrollamperne for funktionen "Time Delay" vil tændes, programmet aktiveres og nedtællingen starter.
7. I tiden indstillet er maden færdig. I slutningen af programmet aktiveres hold-varm-funktionen for færdigretter (auto-opvarmning) automatisk, og knappen "Reheat/Cancel" vil lyse op.

8. For auto-opvarmnings deaktivering tryk "Reheat/Cancel". Knappens indikator vil slukkes ned.

 Udskudt-start er tilgængelig med alle de automatiske tilberedningsprogrammer undtagen "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".

Det er ikke anbefales at bruge funktionen "Time Delay" hvis opskriften indeholder mælkprodukter og andre letfordærlige fødevarer (æg, frisk mælk, kød, ost, osv.).

Når angivningstid i "Time Delay" skal De tage i betragtning at (programmet "STEAM" starter nedtællingen kun efter multikogeren er opnået den nødvendige arbejdstemperatur (efter vandet kommer i kog).

Hold-varm-funktion for tilberedte mad "Keep Warm" (auto opvarmning)

Aktiveres automatisk lige efter afslutningen af tilberedelsesprogram og kan holde temperatur i færdig mad inden 70-75°C for 24 timer. Ved auto-opvarmningen lyser knappen "Reheat/Cancel" op, og displayet viser tidsoplysning. Hvis nødvendigt, kan auto-opvarmningen slukkes ved at trykke og holde knappen nede "Reheat/Cancel" for et par sekunder.

Præslukning af auto-opvarmning

Aktivering af auto-opvarmning efter slutning af tilberedningsprogram er ikke helt ønskelig. Derfor giver multikogeren REDMOND RMC-M90E mulighed for at slukke denne funktion ved starten eller i processen af kogning under et fast tilberedningsprogram. For at gøre det, tryk "Menu/Keep Warm" og hold knappen et par sekunder ved programmets start eller i løbet af udførelsen, indtil indikatoren på "Reheat/Cancel" slukkes ned. For at gentænder auto-opvarmning, tryk "Menu/Keep Warm" en gang til (knappens indikator for "Reheat/Cancel" vil tændes).

Genopvarmningsfunktion

Multikogeren REDMOND RMC-M90E kan bruges til genopvarmning af kold mad. Det er gjort sådant:

- Sæt maden i skål og placer den i multikogeren.
- Luk låget, tilslut apparatet til el-nettet.
- Tryk "Reheat/Cancel" og hold knappen for et par sekunder til De hører et lydssignal. Displayets og knappens indikatorer vil tændes. Timeren vil begynde at tælle opvarmningstid.

Kogeren opvarmer til 70-75°C og holder maden varmt for 24 timer. Hvis nødvendigt, kan opvarmning blive stoppet, ved at trykke knappen "Reheat/Cancel" og holde den for et par sekunder indtil indikatorerne på displayet og knapperne slykkes.



Selvom multikogeren kan holde produkter varmt for 24 timer, det er ikke anbefales at maden bevares opvarmet for flere end to eller tre timer, fordi det må ændre smag på maden.

Rækkefølge af operationer ved brug af automatiske koge programmer




VIGTIGT! Hvis du bruger apparatet til at koge vand (f.eks. når du laver mad), må du ikke sætte kogetemperaturen over 100°C, dette kan føre til overophedning og brud af apparatet. Af samme grund er det forbudt at bruge kogende vandprogrammer "BAKE", "FRY", "BREAD".

1. Forbered (mål) nødvendige ingredienser.
2. Placer ingredienserne i multikogere's skål ifølge tilberedningsprogram af indstil skålen i udstyret's korpus. Pas på at alle de ingredienser (flydende også) ligger under det maksimale niveaumærke inde på skålen. Sørg for, at skålen er installeret uden skævnning og ligger fast og tæt til varmelementet.
3. Luk multikogere's låg, indtil det går i baglås. Tilslut apparatet til elnettet.

i GIV AGT! Hvis du laver mad ved høje temperaturer med en stor mængde vegetabilsk olie, så lad altid låget på anordningen stå åbent.

- Tryk på "Menu/Keep Warm" og vælg et nødvendigt tilberedningsprogram (tilsvarende programsindikator vil lyse op på displayet).
- Hvis De er ikke tilfreds med programmets standarde tilberedningstid, Kan De ændre dens værdi ved at trykke "Hour" og "Min".
- Hvis nødvendigt, indstil tiden for et udsdakt start.Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".
- For at aktivere et tilberedningsprogram tryk og hold "Start" for et par sekunder indtil indikatorerne af knapper "Start" og "Reheat/Cancel" tændes. Start udføres af det indstillede program og nedtælling til kogning. Ved programmet "STEAM" begynder nedtællingen efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok; ved programmet "PASTA" begynder nedtællingen efter placering af fødevarer i skålen af tryk på "Start".
- Hvis nødvendigt, det er muligt at deaktivere auto-opvarmningsfunktionen i forhold ved at trykke og holde knappen "Menu/Keep Warm", indtil indikatoren af knappen "Reheat/Cancel" slukkes. Gentrykning af "Menu/Keep Warm" re-aktiverer funktionen. Auto-opvarmningsfunktionen er ikke tilgængelig under programmer "YOGURT/DOUGH" og "BREAD".
- Lydssignal underretter dig om tilberedning er klar. Derefter, ifølge det valgte program eller de aktuelle indstillinger, skifter programmet til auto-opvarmning (knappens indikator af "Reheat/Cancel" tændes) eller til standby (indikatoren af knappen "Start" blinker).
- For at annullere det indtasted program , afbryd tilberedning eller auto-opvarmning, tryk og hold på "Reheat/Cancel" for et par sekunder.

 For et best resultat anbefale vi at bruge opskrifter fra opskriftbogen, der kommer sammen med REDMOND RMC-M90E og er forberedt specielt til denne multikøkkens model.

I afsnittet madlavningstips kan du finde svar på de oftest stillede spørgsmål.

Hvis De synes at De har ikke haft et ønskelig resultat med standarde auto-matiske programmer, De kan bruge det universale program "MULTICOOK" med udvidet sortiment af manuelle indstillinger, som giver store muligheder for Deres kulinariske eksperimenter.

Program "MULTICOOK"

Dette program er designet til næsten alle slags retter lavet ifølge brugerangivne parametre af temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTICOOK", vil REDMOND RMC-M90E erstatte en række køkkenmaskiner og lade lave mad ifølge næsten enhver opskrift De blev interesseret med fra gamle køkkenbøger til Internettet.

For Deres bekvemmelighed, under tilberedning ved temperatur 80°C er auto-opvarmningsfunktion slukket. Hvis det er nødvendigt, kan funktionen aktiveres manuelt ved at trykke og holde knappen "Menu/Keep Warm" for et par sekunder efter tilberedningsstarte, indtil knappens indikator "Reheat/Cancel" tændes.

- Standard-indstillet tilberedningstid i programmet "MULTICOOK" er 15 minutter, og temperaturen er 100°C.
- Manuel kontrol af temperaturområde (ændret ved at trykke på "Temperature"): 35°C – 170°C med trin på 5°C.
- Manuel regulering af tidsintervaller: 5 minutter – 12 timer med trin på 1 minut for tidsintervaller under 1 time, og 5 minutter for intervaller over 1 time.

STOP Hvis du bruger "MULTICOOK"-programmet til kogning af vand (f. eks. ved madlavning), må kogetemperaturen ikke sættes over 100°C.

Program "OATMEAL"

Bedst til kogning af mælkegrød. Programmets standarde tilberedningstid er 10 minutter. Manuel indstilling af tilberedningstid er muligt fra 5 minutter op til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut.

Programmet "OATMEAL" er beregnet til tilberedning af grød med fedtfattig pasteuriseret mælk. For at undgå mælken komme i kog og at få den ønskede resultat, den anbefalede rækkefølge af pre-tilberednings aktioner skal være sådan:

- Vask grundigt alle helgrynkulturer (ris, boghvede, hirse osv.), indtil vaskevandet bliver klar;
- Før kogning stid multikøkkens skål med smør;
- Overhold proportioner, mål ingredienserne ifølge opskriftsbogen; reducer eller forøg antal ingredienser strengt proportionelt;
- Sødmælk skal blive fortyndet med drikkevand i forholdet 1:1.

Egenskaber af mælk og gryn kan variere på grund af produkternes oprindelsessted – det kan underinden påvirke tilberednings resultatet.


Hvis programmet "OATMEAL" har ikke givet en ønskelig resultat, skal De anvende den universelle "MULTICOOK"-programmet. Den optimale kogetemperatur for mælkegrød er 95°C. Antal ingredienser og tilberedningstid indstilles ifølge opskriften.

Program "STEAM"

Anbefales til stuvning af grøntsager, kød, fjerkræ, fisk og skaldyr. Programmets standarde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 12 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "FRY"

Anbefaldet til stegning af kød, grøntsager, fjerkræ, skaldyr. Programmets standarde tilberedningstid er 15 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med tidskridt på 1 minut. Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under dette program.

 For at undgå ingrediensernes påbrændning, skal De følge opskriften og røre of og til skålens indhold. Madlavning med åbent multikøkkens låg er mulig.

Program "SOUP"

Det anbefales til fremstilling af forskellige supper og entrees samt stuvet frugt og drikkevarer. Programmets standarde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "STEAM"

Anbefales til dampning af grøntsager, fisk, kød, diætiske og vegetariske retter, børnemenu. Programmets standarde tilberedningstid er 15 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 2 timer, med tidskridt på 5 minutter.

Til kogning med dette program anvendes der et specielt container (inkluderet):

- Fyld skålen med 600-1000 ml vand. Installer dampningscontaineren i skålen.
- Mål og forbered produkter ifølge opskriften, placer dem jævnt i containeren og sæt skålen ind i huset på multikøkkener. Sørg på at skålen er i tæt kontakt med varmeelementet.
- Følg instruktionerne fra afsnittet 3-10 af kapitel "Rækkefølgen af operationer til brug af automatiske koge programmer".


i Tidens nedtælling begynder efter vandet kommer i kog og damp i skålen bliver tæt nok.

Hvis De ikke anvender automatisk tidsindstilling i dette program, skal De bruge tabellen med Anbefales tilberedningstid for forskellige produkter.

Program "PASTA"

Anbefales til pasta, kogt pølser, æg osv. Programmets standarde tilberedningstid er 8 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 2 til 20 minutter med tidskridt på 1 minut. Programmet startes fra vandkogning, derefter placeres produkter ind i kogevandet for videre tilberedning. Når vandet kommer i kog undretter lydsignal Dem at produkterne kan placeres i skålen. Tidens nedtælling for programmets proces begynder efter De gæstke knappen "Start".

Funktionen "Time Delay" er ikke tilgængelig under dette program.

 Under tilberedning af nogle produkter (f.eks. pasta, osv.) dannes der skum. For at undgå eventuel overkogning væk for skålen kan man åbne låget et par minutter efter produkterne er placeret i kogevandet.

Program "SLOW COOK"


Anbefales til lavning af stuvet kød og brun ovnstødt mælk. Programmets standarde tilberedningstid er 5 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 1 til 8 timer med tidskridt på 10 minutter.

Program "BOIL"

Anbefales til kogning af grøntsager og bønner. Programmets standarde tilberedningstid er 40 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 2 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "BAKE"

Anbefales til lavning af plumkage, biscuit, gratin, kager af gærdej og puff. Programmets standarde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 8 timer med tidskridt på 5 minutter.

 Biscuitens færdighed kan være tjekket ved at stikke den med et træpinde (tandstikke). Hvis tandstikkeren er taget af og den har ingen dej klæbet på, er biscuiten færdig.

Til bagning af brød anbefaler vi at slukke auto-opvarmningsfunktion under hele processen.

Program "GRAIN"

Anbefales til kogning af smuldrende grød af forskellige gryn, fremstilling af forskellige garnirer. Programmets standarde tilberedningstid er 35 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "PILAF"

Programmet er Anbefales til stuvning af forskellige slags pilaf, paella. Programmets standarde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 1 time 30 minutter, med tidskridt på 10 minutter.

Program "YOGURT/DOUGH"

Med dette program kan De lave forskellige slags lækre og sunde yoghurt derhjemme. Programmets standarde tilberedningstid er 8 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 6 til 12 timer med tidskridt på 10 minutter.

Auto-opvarmningsfunktion er ikke tilgængelig under dette program. Når De tilføjer ingredienser, sørg for at de ligger under 1/2-mærken inde i skålen.

For tilberedning af yoghurt kan De bruge et specielt komplekt af yoghurt-dåser REDMOND RAM-G1 (sælges separat).

Program "PIZZA"

Anbefales til pizza-lavning. Programmets standarde tilberedningstid er 25 minutter. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 20 minutter til 1 time med tidskridt på 5 minutter.

Program "BREAD"

Anbefales til baging af forskellige typer brød af hvedemel og rugmel tilsat. Programmet indeholder en fuld cyklus af forberedelse fra proofing til selv baging. Programmets standardde tilberedningstid er 3 timer. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 1 til 6 timer med tidskridt på 10 minutter.

Auto-opvarmningsfunktion er ikke tilgængelig under dette program.

Nå De tilføjer ingredienser, sørg for at de ligger under 1/2-mærken inde i skålen.

i *Det bør erindres, at proofing tager programmets første time, og derefter begynder selv baging.*

- Før De bruger mel, anbefaler vi at gennemsigte det for at fylde det med ilt og fjerne urenheder.
- Vi anbefaler ikke at anvende funktionen "Time Delay" ved baging, fordi det kan påvirke brødets kvalitet.
- Åbn ikke multikogerens låg før bagingen er helt sluttet! Det påvirker bagingens kvalitet.
- For at afkorte og forenkle tilberedning anbefaler vi at bruge færdige blandinger for baging.

Program "DESSERT"

Anbefales til lavning af forskellige desserter af frugt og bær. Programmets standardde tilberedningstid er 1 time. Manuel indstilling er mulig med tidsinterval fra 5 minutter til 4 timer med tidskridt på 5 minutter.

Program "QUICK COOK"

Programmet for hurtig kogning af ris og smuldrende grød. Under dette program er tidsændring og "Time Delay"-funktion ikke tilgængelige.

III. EKSTRA MULIGHEDER

- Dej proofing
- Lavning af Fondue
- Friturestegning
- Fremstilling af kvark og ost
- Pasteurisering af flydende produkter
- Opvarmning af børnemad
- Sterilisering af personlige hygiejnemidler

IV. EKSTRA TILBEHØR

Du kan købe ekstra tilbehør for REDMOND RMC-M90E, samt lære nyt om nye REDMOND produkter på vores hjemmeside www.redmond.company eller i butikkerne hos de autoriserede forhandlere

V. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**Generelle regler og henstillinger**

- Før den første anvendelse af anordningen og for at fjerne lugten af mad i anordningen efter kogning anbefales det at forarbejde en halv citron i den i 15 minutter i "STEAM" programmet.
- Hvis du ikke bruger enheden i lang tid, så træk stikket ud. Arbejdsammeret, herunder varmeskive, skål, indre låg, kondensatbeholder og dampventil, skal være rent og tørt.
- Før du renser anordningen, skal du sikre dig, at den er helt kold. Til rengøring, brug en blød klud og et sart opvaskemiddel.

! *Brug ikke grove viskestykker, svampe eller slibende pasta ved rengøring af anordningen. Det er også uacceptabelt at anvende kemisk aggressive eller andre stoffer, der ikke anbefales til anvendelse til genstande i kontakt med fødevarer.*

STOP *Anbring ikke anordningen i vand eller anbring den under en vandstrøm!*

- Vær forsigtig, når gummidete (silikone) renses: beskadigelse eller deformation kan forårsage funktionsfejl.
- Enheden kan renses, når den bliver beskidt. Skålen, det indre låg, kondensatbeholderen og den aftagelige dampventil skal renses efter hver brug. Kondensatet, der dannes ved kogning i anordningen, fjernes efter hver brug af anordningen. Om nødvendigt rengør arbejderammerets indvendige overflader.

Rengøring af kroppen

Rengør enheden med en blød, fugtig køkkenklud eller svamp. Det er muligt at bruge et følsomt rengøringsmiddel. For at undgå pletter af vand og pletter på kroppen anbefales det at tørre overfladen af.

Rengøring af skålen

Skålen kan rengøres både manuelt ved hjælp af en blød svamp og opvaskemiddel og i opvaskemaskinen (i overensstemmelse med producentens anbefalinger).

Hvis det er meget beskidt, så hæld varmt vand i skålen og lad det ligge et stykke tid, og gør rent. Sørg for at tørre den ydre overflade af skålen tør, før den installeres i enheden.

Med normal betjening af skålen kan farven på dens interne ikke-stikkende belægning helt eller delvis ændre sig. Det er ikke et tegn på en skåledefekt.

Rengøring af det indre låg

Se diagrammet **A4** (side 7) for proceduren for fjernelse og montering af det indre låg. Brug en fugtig køkkenklud eller svamp til at rengøre hovedlåget og aftagelige indre låg. Før det indre låg sættes på, tørres begge låg af.

Rensning af udles dampventil

Dampventilen er monteret i et særligt sæde på anordningens øverste låg. Se diagrammet **A5** (side 8) for rengøringsproceduren.

! *GIV AGET! For at undgå deformation af ventilens gummiforsegling må den ikke vrides eller trækkes ud, når den fjernes og monteres.*

Fjernelse af kondensat

I denne model akkumuleres kondensatet i et særligt hulrum på anordningens krop rundt om skålen og strømmer ind i en særlig beholder, der er placeret bag på anordningen. For at rengøre beholderen skylles den under rindende vand efter ovennævnte regler. Fjern eventuel resterende kondensat i hulrummet omkring skålen med en køkkenklud.

Rengøring af arbejdsrummet

I nøje overensstemmelse med vejledningen i denne håndbog er sandsynligheden for, at der kommer væske, madpartikler eller vragester ind i apparatets arbejdsrum, minimal. Hvis der er sket betydelig kontaminering, skal arbejderammerets overflade rengøres for at undgå ukorrekt betjening eller beskadigelse af anordningen.

STOP *Før anordningen renses, skal det sikres, at apparatet er frakoblet og helt nedkølet!*

Kammerets sidevægge, opvarmningsdiskens overflade og anbringelsen af den centrale temperatursensor (placeret midt i varmeskålen) kan renses fugtigt (ikke vådt) svamp eller klud. Hvis de anvender vaskemiddel, skal de omhyggeligt fjerne restproduktet for at undgå uønsket lugt ved efterfølgende kogning.

Hvis fremmede objekter kommer ind i frikvarteret omkring den centrale temperatursensor, fjern dem forsigtigt med pincetten, uden at trykke på sensorhuset.

Hvis varmeskivens overflade er snavset, må den bruge en fugtet middelhård svamp eller en syntetisk pensel.

STOP *Ved regelmæssig brug af anordningen over tid kan varmeskivens farve helt eller delvis ændre sig. Dette er ikke tegn på funktionsfejl og påvirker ikke den korrekte funktion af anordningen.*

Transport og Oplagring

Før opbevaring og ny udnyttelse skal du rengøre og helt tørre alle dele af apparatet. Opbevares på et tørt, ventileret område væk fra varme og direkte sollys.

Under transport og opbevaring er det forbudt at apparatet udsættes for mekanisk belastning, der kan føre til skader på apparatet og/eller en krænkelse af integriteten af emballage.

Apparatets emballage skal beskyttes fra vand og andre væsker.

VI. ANBEFALINGER TIL MADLAVNING**Madlavning fejl og måder at fjerne dem**

Dette afsnit viser typiske fejl gjort ved tilberedning i multikoger, mulige årsager og måder at overvinde dem.

RETEN ER IKKE HELT FÆRDIG

Mulige årsager	Løsninger
Du har glemt at lukke låget eller lukket det ikke tæt nok, så madlavnings temperaturen var ikke høj nok.	<ul style="list-style-type: none"> • Hvis det er ikke nødvendigt bør De ikke åbne apparatets låg under tilberedningsprocessen. • Luk låget indtil det klikker på plads. Sikre at intet forhindrer tæt lukning af låg og at gummiforsegling på indersiden af låget er ikke deformeret.
Skålen og varmelementet er i dårlig kontakt, så temperaturen i madlavning ikke er høj nok.	<ul style="list-style-type: none"> • Skålen skal installeres jævnt i korpsset, med bunden tæt på varmelementet. • Sikre at der ikke er fremmede genstande i multikoderens aktivkammer. Undgå beskadigelse af varmelementet.

<ul style="list-style-type: none"> Forkert valg af ingredienser: De valgte ingredienser passer ikke til madlavningsmetode De bruger eller De har valgt et forkert tilberedningsprogram. Ingredienserne er skåret i alt for store stykker, orden af ingredienserne proportioner er brød. De har indstillet et tilberedningstid forkert eller har ikke beregnet tiden. Den valgte opskrift er ikke egnet til madlavning i denne multikogere. 		<p>Vi anbefaler at bruge gennemprøvede opskrifter som er adapterede til denne apparat. Brug opskrifter som De sikkert kan stole på. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner af ingredienser, program- og tidsvalg skal svare til den valgte opskrift.</p>
<p>Ved damptilberedning: vand i skålen er ikke nok til at danne en tyk damp.</p>		<p>Hæld vand i skålen kun i volumen der er anbefalet i opskriften. Hvis du er i tvivl, kontroler vandniveau i løbet af tilberedning.</p>
<p>Ved stegning:</p>	<p>De har hældt alt for meget olie i skålen</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ved almindelig stegning er der nok olie på den dækkede bunden på skålen. Ved friturestegning følg instruktionerne fra et relevant opskrift.
	<p>Alt for meget fugt i skålen</p>	<p>Ved stegning ikke dæk multikogeren med låg, ellers det ikke er stavet ud i opskriften. Frosne fædevarer skal tør og vandet fra dem skal blive drænet.</p>
<p>Ved kogning: overkogning af bouillon ved kogning af produkter med høj surhedsgrad.</p>		<p>Nogle produkter skal først bearbejdes før kogning: vaskes, steges osv. Følg opskrifternes anbefalinger.</p>
<p>Ved bagning (dejen er ikke helt bagt):</p>	<p>Ved proofing klæber dejen til det indre låg og blokerer dampventilen.</p>	<p>Placer mindre volume dej i skålen.</p>
	<p>De har alt for meget dej placeret i skålen.</p>	<p>Tag produkten af skålen, kast den om og sæt tilbage, fortsæt bagning. Næste gang placer mindre volume dej i skålen.</p>

PRODUKTEN BLEV OVERKOGT

<p>De har fejlagtigt ved valg af produkttype eller ved tidsindstilling. Alt for små stykker ingredienser.</p>	<p>Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne.</p>
<p>Efter tilberedning har retten blevet under auto-opvarmning alt for lang tid.</p>	<p>Langtidsbrug af auto-opvarmning er uønsket. Hvis Deres model multikogere præslukning af denne funktion, må De bruge denne mulighed.</p>

VED KOGNING KOGES PRODUKTEN OVER

<p>Ved kogning af mælkkegred koges mælken over.</p>	<p>Mælkens kvalitet og egenskaber afhænger af dens oprindelsestid og produktionsvilkår. Vi anbefaler at bruge kun ultra-pasteuriseret mælk med fedme på 2,5Hvis nødvendigt kan mælken fortyndes med lidt drikkevand.</p>
<ul style="list-style-type: none"> Før kogning blev ingredienserne ikke bearbejdet eller behandlet forkert (ingen grundig vask osv.) Proportioner og produkttyper er valgte forkert. 	<ul style="list-style-type: none"> Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne. Hejgrynkulturer, kød, fisk og skaldyr skal vaskes grundigt med ren vand.
<p>Varen damper skum</p>	<p>Det anbefales at skylle produktet grundigt, fjerne ventilen eller koge med låget åben</p>

MADEN BRÆNDER PÅ

<p>Skålen blev dårligt opvasket eller tidligere tilberedning. Non-stick belægning af skål er beskadiget.</p>	<p>Før De begynder at lave mad, sørg for at skålen er vasket godt og non-stick belægning ikke er beskadiget.</p>
<p>Samlet produktvolumen er mindre end anbefalet i opskriften.</p>	<p>Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat.</p>
<p>De har indstillet alt for lang tilberedningstid.</p>	<p>Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.</p>
<p>Når stegning: De har glemt at hælde olien i skålen, rørte produkterne ikke eller væltede dem for sent.</p>	<p>Ved almindelig stegning fyld skålen med lidt vegetabilisk olie – sådan at den dækker skålens bund med et tyndt lag. For en ensartet stegning skal fædevarerne røres eller væltes efter en vis tid.</p>
<p>Ved stuvning: der er ikke nok vædske i skålen.</p>	<p>Tilsæt flere vædske i skålen. Åbn låget ved tilberedning hvis det ikke er nødvendigt.</p>
<p>Ved kogning: der er ikke nok vædske i skålen (proportioner af produkter er valgte forkert).</p>	<p>Overhold den rette forhold mellem flydende og faste ingredienser.</p>
<p>Ved bagning: du er ikke smurt skålens indersiden før tilberedning.</p>	<p>Før placering af dej i skålen smør skålens bund og sider med smør eller vegetabilisk olie (hæld ikke olien på skålen).</p>

PRODUKTEN TABER FORMEN SOM BLEV LAVET MED SKÆRING

<p>De rører produkterne alt for tit når de steges.</p>	<p>Ved almindelig stegning ikke rør rettet flere end en gang om hver 5–7 minutter.</p>
<p>De har indstillet alt for lang tilberedningstid.</p>	<p>Nedbring tilberedningstid og følg opskriften som er adapteret til denne apparat.</p>

BAGNINGEN BLEV ALT FOR FUGTIG

<p>Der er brugt utilpassende ingredienser, som giver overskud på sødt (saftige grøntsager og frugt, frosne bær, crème fraiche osv.)</p>	<p>Vælg ingredienser som svarer til bagningens opskrift. Prøv ikke at vælge ingredienser der indeholder for meget fugt, eller bruge dem så meget som muligt i minimumsmængder.</p>
<p>Du har overdrejet færdige bagninger i en lukket multikogere.</p>	<p>Prøv at fjerne bagningen fra multikogere lige efter tilberedning. Hvis det er nødvendigt, kan du bevare produktet i multikogeren for en kort tid for auto-opvarmning.</p>

Dejen hæver ikke

<p>Æg og sukker blev ikke pisket nok.</p>	<p>Dejen er blevet landforladt med bagepulver tilføjet</p>	<p>Brug et gennemprøvet opskrift som er adapteret til denne apparat. Valg af ingredienser, skæringsmåde, proportioner, programtype og tilberedningstid skal svare til anbefalingerne.</p>
<p>De har ikke sigt melet og æltede dejen dårligt</p>	<p>Fejl ved tilføjning af ingredienser.</p>	

i Når der er for lidt vædske i skålen, en række modeller af "REDMOND"-multikogere aktiverer overopvarmning beskyttelse under programmer "STEW" og "SOUP". I denne tilfælde stopper madlavningsprogrammet og skifter til auto-opvarmning.

Tidsanbefalinger for damptilberedning af forskellige fødevarer

Nº	Produkt	Vægt, gr. (antal)	Antal vand, mL	Tilberedningstid, min
1	Flæskefilet/ bøf (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lamfilet (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Kyllingfilet (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikadeller/ koteletter	180 (6 st.) / 450 (3 st.)	500	10/15
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salatrer (skrællede, kogte og frosne)	500	500	5
7	Kartofler (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Gulerødder (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Rødbeder (skåret i stykker på 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Grøntsager (frisk-frosne)	500	500	10
11	Æg	3 st.	500	10

i Der bør erindres, at disse er generelle anbefalinger. Tilberedningstid kan blive ændret og afhænger af produkternes kvalitet og Deres smagspreferencer.

Anbefalinger til brug af temperaturregimer ved "MULTICOOK"-programmet

Nº	Tilberedningstemperatur	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)
1	35°C	Proofing af dej, fremstilling af eddike
2	40°C	Tilberedning af yoghurt
3	45°C	Syrning
4	50°C	Gæring
5	55°C	Lavning af Fudge-kage
6	60°C	Tilberedning af grøn te, babymad
7	65°C	Tilberedning af kød i vacuumpakke
8	70°C	Lavning af Punch
9	75°C	Pasteurisering, Tilberedning af hvid te
10	80°C	Kogning af gløg
11	85°C	Fremstilling af kvark eller retter der hører lang tilberedning
12	90°C	Tilberedning af rød te
13	95°C	Kogning af mælkkegrad
14	100°C	Fremstilling af marens, syltetøj

Nº	Tilberedningstemperatur	Brugsanbefalinger (også se opskriftbogen)
15	105°C	Kogning af aspik
16	110°C	Sterilisation
17	115°C	Fremstilling af sukkersirup
18	120°C	Tilberedning af eisbein
19	125°C	Stuvning af kød
20	130°C	Tilberedning af gratin
21	135°C	Ristning færdigretter for at gøre dem sprøde
22	140°C	Rægning
23	145°C	Bagning af grøntsager og fisk i folie
24	150°C	Bagning af kød i folie
25	155°C	Stegning af gærdej produkter
26	160°C	Stegning af fjerkræ
27	165°C	Steakstegning
28	170°C	Friturestegning (Pommes frites, kyllingnuggets osv.)

Oversigt af madlavning programmer (fabriksindstillinger)

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter op periode	Auto-opvarmning
MULTICOOK	Lavning af forskellige retter med mulighed at sætte temperatur og tilberedningstid	15 minutter	5 min - 1 time / 1 min 1 time - 12 timer / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tilberedning af mælkegrød	10 minutter	5 min - 1 time 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stuvning af kød, fisk, grøntsager garneringer og retter med flere ingredienser	1 time	20 min - 12 timer / 5 min	✓		✓
FRY	Stegning af kød, fisk, grøntsager og retter med flere ingredienser	15 minutter	5 min - 1 time 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tilberedning af bouillon, bouillon, grøntsager- og koldsupper	1 time	20 min - 8 timer / 5 min	✓		✓
STEAM	Dampning af kød, fisk, grøntsager og andre fødevarer	15 minutter	5 min - 2 timer / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kogning af pasta af forskellige sorter hvede, pølser og andre halvfabrikata	8 minutter	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Fremstilling af sødmælk, kækconserver, eisbein, aspik, fisk eller kød i gele	5 timer	1 time - 8 timer / 10 min	✓		✓
BOIL	Kogning af grøntsager og bønner	40 minutter	5 min - 2 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Bagning af plumkager, biscuitter, gratin, kager af gærdej og puff	1 time	20 min - 8 timer / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tilberedning af forskellige typer gryd og garneringer. smuldrende grød på vand	35 minutter	5 min - 4 timer / 5 min	✓		✓
PILAF	Tilberedning af forskellige typer pilaf (med kød, fisk, fugl, grøntsager)	1 time	20 min - 1 time 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Tilberedning af forskellige typer yoghurturter	8 timer	6 timer - 12 timer / 10 min	✓		
PIZZA	Tilberedning af pizza	25 minutter	20 min - 1 time / 5 min	✓		✓

Program	Anbefalinger for anvendelse	Standard tilberedningstid	Tidsinterval/tidskridt	Udskudt start, 1 time	Venter op periode	Auto-opvarmning
BREAD	Bagning af brød af rug- og hvedemel (samt proofing af dej)	3 timer	1 time - 6 timer / 10 min	✓		
DESSERT	Tilberedning af forskellige desserter af friske frugt og bær	1 time	5 min - 4 timer / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Hurtig tilberedning af ris, smuldrende grød på vand	Automatisk slukning efter kogning af vand				✓

DNK

VII. FØR DE KONTAKTER SERVICECENTER

Fejlbeskrivelse	Mulig årsag	Hvad der kan gøres
Fejlmeddelelse på skærmen: E1 - E4	Systemfejl, styrekortet eller varmelegemet kan være beskadiget.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Luk låget tæt, sæt spændingen på igen.
Apparatet tændes ikke	Netledningen er ikke tilsluttet enheden og (eller) stikkontakt	Sørg for, at ledningen er sluttet til korrekt stik på enheden og er sat i
	Defekt stikkontakt	Slut apparatet til en fungerende stikkontakt
Retten tilberedes for længe	Elnettet er strømløst	Tjek om der er netspænding i nettet. Hvis den mangler, kontakt dit elforsyningselskab
	Strømafbrudelser (spændingsniveau er ustabil eller under det normale)	Tjek om der er stabil netspænding i elnettet. Hvis den er ustabil eller under den normale, kontakt dit elforsyningselskab
	Mellem skålen og varmelegemet findes en fremmed genstand eller små dele (krumper, korn, madrester).	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Fjern fremmede genstande.
	Skålen er placeret skævt.	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder.
Under tilberedning siver der damp ud fra neden af låget.	Varmelegemet er meget snavset.	Koble apparatet af elnettet, lad det køle af. Rengør varmelegemet.
	Skålen er placeret ujævnt inde i huset	Sæt skålen ret og jævnt, uden skævheder.
Låget tæter ikke eller der er en fremmed genstand under låget	Uæfthet mellem skål og det indvendige dæksel	Låget tæter ikke eller der er en fremmed genstand under låget
	Gummipakning på indersiden af dækslet er meget snavset, deformet eller beskadiget	Kontroller tilstanden af gummipakningen på inderdækslet. Den skal muligvis udskiftes

i Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.



Miljøvenlig bortskaffelse (bortskaffelse af elektrisk og elektronisk udstyr)

Bortskaffelse af emballage, manualer, samt selve enheden skal udføres i overensstemmelse med lokale genbrugsprogrammer. Vis hensyn til miljøet: Smid ikke disse produkter med almindeligt husholdningsaffald.

Brug (gammelt) udstyr skal ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, det skal bortskaffes særskilt. Gammelt udstyr skal bringes på et specielt indsamlingssted, eller videregives til relevante genbrugsorganisationer. På denne måde du med i forarbejdning af værdifulde råstoffer, samt bekæmpelse af forurening.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU – der omhandler kasserede, elektriske og elektroniske apparater (kasseret, elektrisk og elektronisk udstyr).

Denne retningslinje fastsætter rammen for returnering og genbrug af kasserede apparater, der gælder i hele EU.

 Vennligst les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den på et sikkert sted. Apparatets levetid kan forlenges ved riktig bruk.

Bruks- og sikkerhetsanvisninger i denne håndboken omfatter ikke alle mulige situasjoner som kan oppstå under drift av apparatet. Ved å drive dette apparatet må man bruke sunn fornuft og være forsiktig og oppmerksom.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Produsenten tar ikke ansvar for skader, som skyldes at bruks- og sikkerhetsreglene ikke er fulgt.
- Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk og kan brukes i leiligheter, hus på landet eller i andre lignende forhold der ikke-industriell bruk. Industriell bruk eller noen annen misbruk av apparatet vil bli ansett som en overtredelse av krav til riktig bruk av produktet. I dette tilfelle er produsenten ikke ansvarlig for mulige konsekvensene.
- Før du kobler apparatet til strømmettet kontroller om nettspenningen du ønsker å bruke, stemmer overens med apparatets spenning (se tekniske data eller fabrikkstabellen).
- Bruk skjøtledning, beregnet på brukt spenning av apparatet – uoverensstemmelse av parametere kan føre til kortslutning eller oppflammet kabelen.
- Koble apparatet kun til jordstikkkontakten – dette er obligatorisk krav om beskyttelse

mot elektrisk ulykke. Ved å bruke skjøtledningen, vær sikker, at den er også jordet.

STOP

GI AKT! I løpet av arbeidet apparatets kapsel, bollen og metalldetaljer blir varmet opp! Pass på! Bruk kjøkken votter. For å unngå forbrenning av varm damp ikke bøy deg over apparatet ved å åpne lokket.

- Slå av apparatet fra stikkontakt etter bruk og i løpet av rengjøring eller flytting. Sørg for at hendene dine er tørre før du trekker ledning, ved å holde den ved støpselet.
 - Ikke trekk ledningen i døråpninger eller i nærheten av varmkilder. Følg at ledningen floker ikke til og bøyer ikke, berører ikke skarpe ting, hjørner og kanter av møbler.
- STOP**
- MERK: tilfeldig skaden av ledningen kan føre til feil, som svarer ikke til garantibetingelser, og til elektrisk ulykke. Skadet ledningen må erstattes i all hast på servicesenter.*
- Ikke sett apparatet på myk overflate, ikke dekk det i løpet av arbeidet – dette kan føre til overoppheting og skaden av apparatet.
 - Det er forbudt å bruke apparatet utendørs – væte eller fremmede ting inne i kapselen kan føre til seriøse skader av apparatet.

- Før rengjøring av apparatet vær sikker at det er koblet ut fra strømmettet og helt avkjølt. Følg instruksjer for rengjøring av apparatet.

STOP *DET ER FORBUDT å dyppe kapselen i vann eller sette den under vannstrømmer!*

- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år, av personer med psykisk og fysisk utviklingshemming samt personer med manglende erfaring og kunnskaper så lenge de er under oppsyn, eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet, og er innforstått med farene knyttet til bruken av det. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og strømledning utenfor rekkevidde for barn under 8 år. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten oppsyn.
- Oppbevar emballasjene (plastfilm, skumplast og an-

net) utenfor barns rekkevidde da de kan risikere å bli kvalt av dem.

- Det er forbudt å reparere apparatet selvstendig eller å gjøre endringer i dets konstruksjonen. Alt service og reparasjonsarbeid må utføres av autorisert servicecenter. Uprofesjonell reparasjon kan føre til skaden av apparatet, traumer og eiendomsskade.

STOP *FORSIKTIG! Apparatet må ikke brukes dersom det er blitt oppdaget defekter på det.*

Tekniske data

Modell.....	RMC-M90E
Effekt.....	860-1000 W
Spenning.....	220–240 V, 50/60 Hz
Elektrisk sikkerhet.....	klasse I
Bolles kapasitet.....	5 l
Bolles belegg.....	anti-stick keramisk
LED-skjerm.....	ja, farget
3D-oppvarming.....	ja
Dimensjoner.....	377 × 285 × 240 mm
Netto vekt.....	3,4 kg

Programmer

1. MULTICOOK (MULTIKOKK)	10. BAKE
2. OATMEAL (MELKEGRØT)	11. GRAIN (GRYN)
3. STEW (STUING)	12. PILAF (PILAFF)
4. FRY (STEKING)	13. YOGURT/DOUGH (YOGHURT/DEIG)
5. SOUP (SUPPE)	14. PIZZA
6. STEAM (DAMPET)	15. BREAD (BRØD)
7. PASTA	16. DESSERT
8. SLOW COOK (SMÅKOKING)	17. QUICK COOK (EKSPRESSKOKING)
9. BOIL (KOKING)	

Funksjoner

Temperaturbevaring av ferdigretter (autooppvarming).....	ja, inntil 24 timer
Stå av autooppvarming på forhånd.....	ja
Oppvarming av retten.....	ja, inntil 24 timer
Forsinket start.....	ja, inntil 24 timer

Oppbygging

Multikoker.....	1 stk.
Bolle.....	1 stk.
Beholder til dampkoking.....	1 stk.
En kurv med håndtak til frityrsteking.....	1 stk.
Et måleglass.....	1 stk.
En sleiv.....	1 stk.
En flat skjje.....	1 stk.
En kokebok "100 oppskrifter".....	1 stk.
Sleiv/skjeholder.....	1 stk.
Bruksanvisning.....	1 stk.
Service bok.....	1 stk.
Kraft kabel.....	1 stk.

Produsenten forbeholder seg retten til å kunne foreta tekniske endringer i produktets design, utstyr samt i spesifikasjoner i forbindelse med produktutvikling og forbedring uten foregående varsel om slike endringer. Tekniske egenskaper tillatt feil av ±10%.

Beskrivelse av multikokeren RMC-M90E (skjema A1, s. 4)

1. Apparatets lokk	10. En sleiv
2. Avtakbar indre lokk	11. Et måleglass
3. Bolle	12. Beholder til dampkoking
4. Knappen til å åpne lokken	13. En kurv til frityrsteking
5. Styrepanel med skjermen	14. Holder til sleiv og skjje
6. Kapsel	15. Strømkabel
7. Håndtak til bæring	16. Beholder for å samle kondensat
8. Avtakbar dampventil	
9. En flat skjje	

Styrepanel (skjema A2, s. 5)

Multikokeren REDMOND RMC-M90E er utstyrt med sensor styrepanel med flerfunksjonell farget LED-skjermen.

1. "Reheat/Cancel" ("Oppvarming/Avbryter") – slå på/slå av oppvarmingsfunksjonen, avbrytelse av tilberedningsprogram, avbrytelse av angitt innstillinger.
2. "Time Delay" ("Forsinket start") – slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket starta.
3. "Temperature" ("Temperatur") – innstilling av temperatur på "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Timer") – valget av tidsindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
5. "Min" ("Minutter") – valget av minuttindeks i funksjonen av innstilling av tilberedningstid og forsinket start.
6. "Quick cook" ("Ekspress") – start av "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Meny/Autooppvarming") – valget av automatisk tilberedningsprogram; slå av autooppvarming på forhånd.
8. "Start" – slå på angitt tilberedningsfunksjon.
9. Skjermen.

Oppbygging av skjermen (skjema A3, s. 6)


1. Indikator av automatisk program "QUICK COOK".
2. Indikator av tilberedningsoppvarmingsprogram.
3. Indikator av tilberedningsfaser.
4. Indikator av innstilt temperatur på "MULTICOOK".
5. Indikator av funksjonen "Time Delay".
6. Indikator av tidsursfunksjon.
7. Tidsur.
8. Indikator av valgt automatisk tilberedningsprogram.

I. FØR BETJENING

Pakk ut produktet forsiktig og ta det ut av boksen, fjern alt innpakkingsmateriale og reklame stikker med unntak av merkelapp med serienummer.

Mangel av serienummer på produktet automatisk fradømmer deg retten til garanti-service.

Tørk kapselen med fuktig klut. Vask bollen med varm såpevann. Tørk propert. Ved første bruk kan det være fremmed lukt, som ikke betyr at apparatet ikke er i orden. I dette tilfellet rengjør apparatet.

 *Multikoker skal stå i romtemperatur i løpet av minst 2 timer etter transportering og oppbevaring i lav temperatur.*

OPPMERKSOMHET! Det er forbudt å løfte enheten med bolle fylt av håndtak.

Ikke slå på enheten uten innsiden av bollen eller tom bolle – i tilfelle av utilsikket start av matlaging programmet vil det føre til en kritisk overoppheting av enheten eller skade non-stick belegget. Før steking produkter, hell litt vegetabilisk eller solsikkeolje i bollen.

STOP *OPPMERKSOMHET! Det er forbudt å løfte enheten med håndtak av bollen!*

II. BRUK AV MULTIKOKEREN

Før første gangs bruk


Sett apparatet på et fast jevnt vannrett underlag slik at varm damp, som går ut fra dampventil, treffer ikke dekorative belegg, elektriske apparater og andre ting eller materialer, som kan bli skadet av forhøyd fuktighet og temperatur.

Før tilberedning vær sikker at ytre og synlige indre deler av multikokeren har ikke skader, splinter og andre defekter. Det må ikke være fremmede ting mellom bollen og varmelement.

Innstilling av tilberedningstid

I multikokeren REDMOND RMC-M90E er det mulig å innstille tilberedningstid selvstendig for hver program (unntatt "QUICK COOK"). Mellomrom og mulig periode av innstilt tid avhenger av valgt tilberedningsprogram. For å skifte tid:

1. Etter valgt av tilberedningsprogram ved trykk på knappen "Hour" innstilt tid. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
2. Trykk på knappen "Min" og innstilt minutter. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
3. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Hour" til uttulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen "Min" innstilt nødvendig indikator av minutter.
4. Etter endt tilberedningstid (skjermen blinker fortsatt) gå til neste fase i samsvar med algoritme av valgt tilberedningsprogram. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Reheat/Cancel", etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.

 *Under manuell innstilling av tilberedningstid ta i betraktning mulig periode og mellomrom, forutsatt av tidligere valgt tilberedningsprogram, i samsvar med tabellen av fabrikkinnstillinger.*

For lethets skyld begynner periode av angitt tid i tilberedningsprogram med minimum. Dette tillater å forlenge programsarbeid for en stund, hvis retten er ikke ferdig i hoved tid.

I noen automatiske programmer begynner telling av angitt tilberedningstid bare etter utgang av apparatet til angitt arbeidsprogram. For eksempel, hvis du heller kald vann og innstiller på "STEAM" 5 minutter for tilberedningstid, begynner dette programmet og nedtelling av angitt tilberedningstid å fungere bare etter vann har begynt å koke og det blir nok dampmengde i bollen.

I program "PASTA" begynner telling av angitt tilberedningstid etter vann har begynt å koke og ny trykket på knappen "Start".

Funksjon "Time Delay" ("Forsinket start")

Funksjonen tillater å innstille tidsmellomrom når retten må være ferdig (under hensyn til tid av programsarbeid). Du kan innstille tid fra 10 minutter til 24 timer med mellomrom 10 minutter. Det er viktig at forsinket tid må være mer enn innstilt tilberedningstid, annerledes programmet begynner å arbeide straks etter trykket av knappen "Start".

Du kan innstille forsinket start etter valget av automatisk program, temperaturinnstilling tilberedningstid.

1. Ved å trykke på knappen "Time Delay" slå på funksjonen av tidsinnstilling for forsinket start. Det blir innskrift "Time Delay" og tidsur begynner å blinke.
2. Ved å trykke på knappen "Hour" endre tid. Innstilt tidsformat – 24 timer. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
3. Ved å trykke på knappen "Min" endre minutter. Hvis du fortsetter å trykke på knappen i noen sekunder, begynner indikator å endre forsert.
4. Hvis det er nødvendig å innstille tilberedningstid mindre enn en time trykk på knappen "Hour" til uttulling av timer. Etterpå ved å trykke på knappen "Min" innstilt nødvendig indikator av minutter.
5. For å avbryte angitt innstillinger trykk på knappen "Reheat/Cancel" etterpå innfør alt tilberedningsprogram igjen.
6. Etter endt tilberedningstid trykk og holder på knappen "Start" i noen sekunder. Det skal brenne indikator av funksjonen "Time Delay" og begynner arbeidsprogram og nedtelling.

7. Om angitt tid blir retten ferdig. Til slutt av programmet slå på funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter automatisk (autooppvarming) og skal brenne indikator "Reheat/Cancel".
8. For å slå av autooppvarming trykk på knappen "Reheat/Cancel". Indikator skal slukne.

 *Funksjonen av forsinket start er tilgjengelig for alle automatiske tilberedningsprogram, unntatt programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".*

Det anbefales ikke å bruke "Time Delay"; hvis oppskriften inneholder melke eller andre lett bedervelige produkter (egg, fersk melk, kjøtt, ost osv.).

Ved å innstille tid på "Time Delay" er det nødvendig å ta til hensyn at stilling i programmet "STEAM" begynner bare når multikokeren har oppnådd nødvendig arbeidstemperatur (etter vann har begynt å koke).

Funksjonen av temperaturbevaring av ferdigretter "Keep Warm" (autooppvarming)

Slås på automatisk straks til slutt av tilberedningsprogram og kan bevare temperatur av ferdigretten innen 70-75°C i 24 timer. På denne tiden brenner indikator av knappen "Reheat/Cancel", skjermen viser direktidstilling. Hvis det er nødvendig kan du slå av oppvarming ved å trykke og holde på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder.

Slå av autooppvarming på forhånd


Slå på oppvarming til slutt av tilberedningsprogram er ikke alltid godt. Under hensyn til det, multikokeren REDMOND RMC-M90E har mulighet å slå av denne funksjonen under starten eller arbeidet av hoved tilberedningsprogram. For å gjøre det, under starten eller programsarbeidet trykk og hold på knappen "Menu/Keep Warm" i noen sekunder til indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" sluker. For å slå på autooppvarming igjen, trykk knappen "Menu/Keep Warm" en gang til (indikator "Reheat/Cancel" skal brenne).

Funksjonen av oppvarming


Multikokeren REDMOND RMC-M90E kan brukes for oppvarming av kalde retter. For å gjøre det:

- Legg varer i bollen, fastsett den i kapsel.
- Lukk lokket, koble apparatet til strømmnett.
- Trykk og hold på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder til du hører lydsignal. På skjermen skal brenne tilsvarende indikator og indikator av knappen. Tidsuren skal begynne tidstilling av oppvarming.

Apparatet skal oppvarme retten til 70-75°C og skal bevare den varm inntil 24 timer. Hvis det er nødvendig kan du stoppe oppvarming ved å trykke og holde på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder til tilsvarende indikatorer på skjermen og knappen sluker.

 *Til tross for at multikokeren kan holde retten varmt inntil 24 timer, anbefales det ikke å ta retten oppvarmt mer enn i to-tre timer, fordi av og til kan det endre dens smak kvaliteter.*

Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer

 *VIKTIG! Hvis du bruker apparatet for å koke vann (for eksempel, når du lager mat), må du IKKE angi matlaging temperatur på over 100°C. Dette kan føre til overoppheting og brudd på apparatet. Av samme grunn er det FORBUDT å bruke for kokende vann-programmer "BAKE", "FRY", "BREAD".*

1. Forbered (måle) nødvendige ingredienser.
2. Legg ingrediensene i bollen av multikokeren i samsvar med tilberedningsprogram og sett den inn i kapselen av apparatet. Pass på at alle ingredienser, iberegnet væske, er lenger ned enn maksimum merke på indre overflate. Vær sikker at bollen er plassert jevnt og trykker seg tett inntil varmeapparat.

3. Lukk lokket av multikokeren til du hører smekk. Koble apparatet til strømmetett.



OPPMERKSOMHET! Hvis du koker ved høye temperaturer ved hjelp av en stor mengde vegetabilsk olje, la alltid lokket av enheten åpne.

4. Ved å trykke av knappen "Menu/Keep Warm" velg nødvendig tilberedningsprogram (tilsvarende indikatoren av programmet skal brenne på skjermen).
5. Hvis automatisk tilberedningstid passer deg ikke, kan du endre den ved å trykke av knappen "Hour" og "Min".
6. Hvis det er nødvendig innstilt tiden av forsinket start. Funksjonen "Time Delay" ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "FRY", "PASTA" og "QUICK COOK".
7. For å starte tilberedningsprogram trykk på knappen "Start" i noen sekunder, til indikatoren av knapper "Start" og "Reheat/Cancel" skal brenne. Programmet begynner å arbeide iberegnet nedtelling av tilberedningstid. På "STEAM" begynner nedtelling etter vann har begynt å koke og når dampen i bollen er nok tett, på "PASTA" – etter vann har begynt å koke, legging av varer og annet trykket av knappen "Start".
8. Hvis det er nødvendig kan du slå av funksjonen av autooppvarming på forhånd, ved å trykke og holde på knappen "Menu/Keep Warm", til indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" stokner. Annet trykket av knappen "Menu/Keep Warm" skal på igjen den samme funksjonen. Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig ved bruk av programmer "YOGURT/DOUGH" og "BREAD".
9. Lydsignal skal informere at tilberedningsprogram har sluttet. Etterpå, avhengig av velget programmet eller aktuelle innstillinger, skal apparatet gå til funksjonen av autooppvarming (indikatoren av knappen "Reheat/Cancel" brenner) eller til funksjonen av venting (indikatoren av knappen "Start" blinker).
10. For å avskaffe innført programmet, avbryte kokeprosessen eller autooppvarming, trykk på knappen "Reheat/Cancel" i noen sekunder.



For å få kvalitetsresultat foreslår vi å bruke oppskriftene fra kokeboka i tillegg til multikokeren REDMOND RMC-M90E, utarbeidet spesielt til denne modellen.

Matlagings Tips-delen kan du finne svar på de mest stilte spørsmål.

Hvis, etter din mening, du har ikke klart å oppnå gode resultater på ordinære automatiske programmer, bruk universell programmet "MULTICOOK" med utvidet omfang av manuelle innstillinger som åpner store muligheter for dine kokeeksperimentene.

Program "MULTICOOK"

Dette programmet er beregnet på tilberedning av nesten alle retter etter angitt temperatur og tilberedningstid. Takket være programmet "MULTICOOK" kan multikokeren REDMOND RMC-M90E skifte ut mange kjøkkenapparater og skal tillate å tilberede en rett faktisk etter enhver oppskriften, som du er interessert i, lest i gammel kokeboka eller tatt fra Internett. For letthets skyld ved tilberedning ved temperatur inntil 80°C skal funksjonen av oppvarming av. Hvis det er nødvendig kan det slås på med hånden, ved å trykke og holde på knappen "Menu/Keep Warm" i noen sekunder etter starten av tilberedningsprogram, til indikatoren "Reheat/Cancel" brenner.

- Automatisk tilberedningstid på "MULTICOOK" er 15 minutter, automatisk tilberedningstemperatur – 100°C.
- Periode til manuell temperaturregulering (skiftes ved å trykke av knappen "Temperature"): 35°C–170°C med mellomrom 5°C.
- Periode til manuell tidsregulering: 5 minutter – 12 timer med mellomrom 1 minutt for intervallet til 1 time eller 5 minutter – for intervallet mer enn 1 time.



Hvis du bruker "MULTICOOK" program for kokende vannet (for eksempel, når matlagings produkter), er det FORBUDT å sette matlagings temperatur på over 100°C.

Program "OATMEAL"

Anbefalt for tilberedning av melkegrøt. Automatisk tilberedningstid er 10 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutt til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt.

Programmet "OATMEAL" er anbefalt for tilberedning av grøt med lett pasteurisert skumetmelk. For å unngå å melk koker bort og få nødvendig resultat, anbefales det å gjøre følgende før tilberedning:

- vaske alt kornslag grynn (ris, bokhvete, gryn, hirse, gryn o.l.), til vann er rent;
- før tilberedning å smøre bollen med smør;
- å overholde proporsjoner strengt, å måle ingredienser i samsvar med tips fra kokeboka; redusere eller øke mengde av ingredienser strengt proporsjonert;
- ved å bruke av helmek å fortynne den med vann i proporsjon 1:1.

Egenskaper av melk og gryn, avhengig av opprinnelig sted og produsent, kan være forskjellige, og dette påvirker resultatet av tilberedning.

Hvis du har ikke klart å oppnå ønsket resultat på "OATMEAL" bruk universell program "MULTICOOK": Optimal tilberedningstemperatur til melkegrøt er 95°C. Mengde av ingredienser og tilberedningstid innstilles i samsvar med oppskriften.

Program "STEAM"

Anbefalt for steking av grønnsaker, kjøtt, fisk, sjømat. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 12 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "FRY"

Anbefalt for steking av kjøtt, grønnsaker, fugl, sjømat. Automatisk tilberedningstid er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 1 minutt.

Funksjonen "Time Delay" er ikke tilgjengelig.



For ingredienser blir ikke svidd, følg instruksjoner fra kokeboka og iblant rør om i bollen. Det er tillatt å tilberede ved åpent lokket.

Program "SOUP"

Anbefalt for tilberedning av forskjellige første retter, buljong, også kompotter og drikker. Automatisk tilberedningstid er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "STEAM"

Anbefalt for tilberedning av dampede grønnsaker, kjøtt, fisk, dietetiske og vegetarretter, barnemat. Automatisk tilberedningstid er 15 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter.

For å koke i dette programmet bruk spesiell beholder (inkludert i sett):

1. Fyll bollen med 600-1000 ml av vann. Fastsett beholder i bollen for dampkoking.
2. Mål og forbered varer i samsvar med oppskriften, legg dem likelig i beholderen og sett inn bollen i kapsel. Vær sikker at bollen trykker seg tett inntil varmeapparat.
3. Følg instruksjoner p. 3–10 av delen "Generelle anvisninger for bruk av automatiske programmer".



Nedtelling av tilberedningsprogram starter etter vann har begynt å koke og dampen i bollen har blitt nok tykk.

Hvis du bruker ikke automatiske tidsinnstillinger, bruk tabellen med anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampkokte varer.

Program "PASTA"

Anbefales for tilberedning av pasta, pølser, koking av egg osv. Automatisk tilberedningsprogram er 8 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 2 minutter til 20 minutter med mellomrom 1 minutt. Programmet forutsetter å føre vann til koking, legging av ingredienser og deres videre tilberedning. Lydsignal skal informere når vannet koker og det er nødvendig å legge produkter. Nedtelling av tilberedningsprogram skal starte etter annet trykket på "Start".

Funksjonen "Time Delay" er ikke tilgjengelig i dette programmet.



Ved tilberedning av noen produkter (for eksempel, pasta, osv.) produseres skum. For å unngå å det renner ut fra bollen kan du åpne lokket om noen minutter etter legging varer i kokt vannet.

Program "SLOW COOK"

Anbefales for tilberedning av hermetisk kjøtt, melk, oppvarmet og tyknet i stekeovn. Automatisk tilberedningsprogram er 5 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 1 til 8 timer med mellomrom 10 minutter.

Program "BOIL"

Anbefales for tilberedning av grønnsaker og belgplanter. Automatisk tilberedningsprogram er 40 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 2 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "BAKE"

Anbefales for baking av sukkerbrød, puddinger, kaker og gjærdeig og buterdeig. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 8 timer med mellomrom 5 minutter.



For å sjekke ferdighet av sukkerbrød, stikk inn trekjepp i det (tannpinker). Hvis du tar den ut og det er ikke stykker av klistret deig på den – sukkerbrødet er ferdig.

Ved tilberedning av brød anbefales å slå av funksjonen av automatisk oppvarming av retten ved alle tilberedningsstadier.

Program "GRAIN"

Programmet anbefales for koking av luftige grøt av forskjellige typer korn, tilberedning av forskjellig tilbehør. Automatisk tilberedningsprogram er 35 minutt. Innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "PILAF"

Programmet er anbefalt for tilberedning av forskjellige typer pilaff, paella. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 1 time 30 minutter med mellomrom 10 minutter.

Program "YOGURT/DOUGH"

Ved hjelp av dette programmet kan dere tilberede forskjellige velsmakende og sunne yoghurtur hjemme. Automatisk tilberedningsprogram er 8 timer.

Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 6 til 12 timer med mellomrom 10 minutter.

Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Ved legging av ingredienser følg at de ligger under merke 1/2 på indre overflate av bollen.

For å tilberede yoghurt kan du bruke spesiell sett av krukker til yoghurt REDMOND RAM-G1 (skaffes særskilt).

Program "PIZZA"

Anbefalt for tilberedning av pizza. Automatisk tilberedningsprogram er 25 minutter. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 20 minutter til 1 time med mellomrom 5 minutter.

Program "BREAD"

Anbefales for baking av forskjellige typer brød av hvetemel og med tillegg av rugmel. Programmet forutsetter full kokeprosess fra deigheving til bake. Automatisk tilberedningsprogram er 3 timer. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 1 til 6 timer med mellomrom 10 minutter.

Funksjonen av autooppvarming er ikke tilgjengelig i dette programmet.

Ved legging av ingredienser følg at de ligger under merke 1/2 på indre overflate av bollen.

Ta i betraktning at i løpet av første time av funksjonsarbeidet er det deigheving og etterpå er det baking.

- Før å bruke mel, anbefales det å sikte det for metning av oksygen og fjerning av tilsetninger.
- Anbefales ikke å bruke funksjonen "Time Delay", fordi det kan påvirke bakingskvalitet.
- Ikke åpne multikokerstokk til slutten av baking prosess! Av dette avhenger kvalitet av bakt vare.
- For å redusere tid og forenkle tilberedning anbefaler vi å bruke ferdige blandinger for tilberedning av brød.

Program "DESSERT"

Anbefalt for tilberedning av forskjellige desserter av frukter og bær. Automatisk tilberedningsprogram er 1 time. Manuell innstilling av tilberedningstid er mulig innen periode fra 5 minutter til 4 timer med mellomrom 5 minutter.

Program "QUICK COOK"

Programmet av rask tilberedning av ris, luftige grøt av gryn.

I dette programmet er det ikke tilgjengelig regulering av tilberedningstid og funksjonen "Time Delay".

III. EKSTRA MULIGHETER

- Heving av deig
- Tilberedning av fondue
- Frityrsteking
- Tilberedning av ostemasse, ost
- Pasterisering av flytende varer
- Oppvarming av barnemat
- Sterilisering av kjøkkentøy og toalettsaker

IV. EKSTRA TILBEHØR

Ekstra multikokerstilbeholdninger kan skaffes særskilt. Hvis du har spørsmål som gjelder deres sortiment, skaffelse og fortilikhet med din modell søk råd hos offisiell selger i ditt land.

V. RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Generelle regler og anbefalinger

- Før den første bruken av enheten, samt å fjerne lukten av mat i enheten etter matlaging, du er anbefalt å behandle en halv sitron i det for 15 minutter i "STEAM"-programmet.
- Hvis du ikke skal bruke enheten på lang tid, koble det fra. De arbeider kammer, inkludert oppvarming plate, bolle, indre lokk, kondensat container og damp ventilen må være rene og tørre.
- Før rengjøring av enheten, må du kontrollere at den er koblet fra, og helt kalde. Ved rengjøring, bruk en myk klut og delikat oppvaskmiddel.

! IKKE bruk en grov klut eller svamp eller stipende limer når rengjøre enheten. Det er også uakseptabelt å bruke noen kjemisk aggressive eller andre stoffer som ikke er anbefalt for bruk for gjenstander i kontakt med mat.

STOP IKKE senk enheten ned i vann eller legg den under en strøm av vann!

- Vær forsiktig ved rengjøring av gummi (silikon) deler av enheten: de skader eller deformasjoner kan føre til at enheten slutter å fungere.
- Enheten kroppen kan rengjøres når den blir skitten. Bollen, indre lokk, kondensat container og flyttbare steam ventilen må rengjøres etter hver bruk. Kondensat dannet i prosessen med matlaging i enheten, må du fjerne etter bruk av enheten. Rengjør indre overflater av de som arbeider kammer som er nødvendig.

Rengjøring kroppen

Rengjøre enheten kroppen med en myk, fuktig kjøkken klut eller svamp. Det er mulig å bruke en delikat rengjøringsmiddel. Slik unngår du flekker fra vann og flekker på kroppen, du er anbefalt at du tørk overflaten tørke.

Rengjøring bollen

Bollen kan rengjøres både manuelt ved å bruke en myk svamp og oppvaskmiddel, og i oppvaskmaskin (i samsvar med anbefalingene fra produsenten).

Hvis det er svært skittent, kan du helle varmt vann i bollen og la dem sugе en stund, kan du prøve å rengjøre. Sørg for å tørke den ytre overflaten av bollen tørr før du setter den i kroppen av enheten.

Med ordinær drift av bollen, fargen av sin interne non-stick belegg kan helt eller delvis endre. Dette er ikke et tegn på en bolle feil.

Rengjøring av indre lokk

Se diagram **A4** (side 7) for prosedyren for å fjerne og installere den indre lokk. Bruk en fuktig kjøkken klut eller svamp for å rengjøre den viktigste og flyttbare indre lokk. Før installere den indre lokk, tørk av overflaten på begge lokkene tør.

Rengjøring av flyttbare steam ventil

Steam ventil er installert i en spesiell plass på lokket av enheten. Se diagram **A5** (side 8) for rengjøringen.

STOP *OPPMERKSOMHET!* For å unngå deformasjon av ventilens gummipakning, ikke vri eller dra den ut når du skal fjerne, rengjøring og installere.

Kondensat fjerning

I denne modellen, kondensat akkumuleres i en spesiell hulrom på kroppen av enheten rundt bollen og flyter inn i en spesiell beholder plassert på baksiden av enheten. For å rengjøre beholderen, skyll den under rennende vann, etter ovennevnte regler. Fjern eventuelle gjenværende kondens i hulrommet rundt bollen med et kjøkken klut.

Rengjøring arbeider kammer

I nøye samsvar med instruksjonene i denne håndboken, er sannsynligheten for væske, matrester eller rusk inn arbeider chamber of enheten er minimal. Hvis betydelig forurensning har skjedd, overflater arbeider kammeret bør rengjøres for å unngå feil bruk eller skade på enheten.

STOP *Før du rengjør arbeider kammer av enheten, må du kontrollere at apparatet er koblet fra, og helt avkjølt!*

Siden veggene i arbeidet kammer, overflaten på den varme platen og boliger i sentrale temperatur sensor (som ligger i midten av den varme platen) kan rengjøres med fuktig (ikke vått) svamp eller klut. Hvis du bruker vaskemiddel du bør være nøye med å fjerne rester for å unngå forekomsten av uønsket lukt i løpet av påfølgende matlaging.

Hvis fremmedlegemer komme inn i fordypningen rundt sentrale temperatur sensor, forsiktig fjerne dem med pinsett, uten å trykke på sensoren bolig.

Hvis overflaten på den varme platen er skitten, det er lov å bruke en fuktet middels hardhet svamp eller en syntetisk pensel.

STOP *Med vanlig bruk av enheten over tid, farge på den varme platen kan helt eller delvis endre. Dette er ikke et tegn på funksjonsfeil, og ikke påvirker riktig drift av enheten.*

Transport og Lagring

Før lagring og re-utnyttelse av enheten ren og helt tørr alle deler av enheten. Lagre på et tørt, ventilert sted vekk fra varme og direkte sollys.

Ikke utsett enheten for mekaniske belastning under transportering og lagring. Det kan føre til skader og / eller brudd på innpakking.

Det er nødvendig å ta hånd på at innpakking er vekk fra vann og fuktighet.

VI. TIPS FOR TILBEREDNING

Feil ved tilberedning og løsning

Denne seksjonen består av typiske feil ved mattilberedning i multikokere, mulige årsaker og løsninger.

RETTE ER IKKE HELT FERDIG

Mulig årsak	Løsning	
Du glemte å lukke lokket eller har ikke lukket det ordentlig, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	<ul style="list-style-type: none"> Under tilberedning ikke lukk lokket hvis det er ikke nødvendig. Lukk lokket til du hører smekk. Vær sikker at ingenting forstyrrer ved å lukke lokket av apparatet tett og tetting gummi på indre lokket er ikke deforert. 	
Bollen og varmeelement er i dårlig kontakt, derfor var tilberedningstemperatur ikke nok høy.	<ul style="list-style-type: none"> Bollen må settes jevnt inn i kapselen, ved å ligge opp tett til varme skive av bollen. Vær sikker at det er ikke fremmede ting i arbeidskammer av multikokeren. Ikke tillat at varmeskive er skitten. 	
<ul style="list-style-type: none"> Uheldig valget av ingredienser. Denne ingrediensen passer ikke tilberedning etter din valgte måte eller du valgte galt tilberedningsprogram. Ingrediensene er skåret i store stykker, felles proporsjoner av produkter er brutt. Du satte galt (beregnet ikke) tilberedningstid. Oppskriften, som du valgte, er ikke brukbar til tilberedning i denne multikokeren. 	<ul style="list-style-type: none"> Det er ønskelig å bruke pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Bruk oppskriftene, som du kan stole på. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til valget oppskrift. 	
Ved dampkoking: det er for lite vann i bollen for å sikre tilstrekkelig dampstetthet.	Fyll bollen med vann i volum, anbefalt i oppskrift. Hvis du usikker, sjekk vann nivå under kokeprosessen.	
Ved steking:	Du fylte i bollen for mye olje	<ul style="list-style-type: none"> Ved vanlig steking er det nok at olje dekker bunnen av bollen med tynn belegg. Ved fritersteking følg instruksjoner av tilsvarende oppskrifter.
	Overस्कudd av væte i bollen	Ikke lukk lokket av multikokeren ved å steke, hvis det er ikke angitt i oppskriften. Du må tine dyppfyste varer før steking og slå ut vann av dem.
Ved koking: koking abort av buljong ved å koke av varer med forhøyd surhetsgrad.	Noen varer krever spesielt bearbeiding før koking: vasking, sauteing osv. Følg tips av din valgte oppskrift.	
Ved baking (deig er ikke bakt):	Under deigheving klistret deig til indre lokket og sperret dampventil.	Legg deig av mindre mengde.
	Du la for mye deig i bollen.	Ta ut bakverk fra bollen, snu og sett inn i bollen igjen, ettersom fortsatt å tilberede til ferdighet. I framtida ved å bake legg i bollen deig av mindre mengde.

VARER VAR OVERKOKT

Du tok feil ved valget av type produktet eller ved innstilling (telling) av tilberedningstid. Størrelse av ingredienser er for liten.	Bruk pålitelige (adapterte til denne modellen) oppskrifter. Valget av ingredienser, skæremåte, proporsjoner av legging, valg av program og tilberedningstid må svare til valget oppskrift.
Ferdig retten var på oppvarming etter tilberedning for lenge.	Det er ikke ønskelig å bruke funksjonen av oppvarming for lang tid. Hvis din multikokeren har funksjonen for å slå den av på forhånd, kan du bruke denne muligheten.

VARER KOKER BORT

Ved koking av melkegrøt koker melk bort.	Kvalitet og egenskaper av melk kan avhenge av sted og betingelser av produksjon. Vi anbefaler å bruke kun ultrapasteurisert melk med fettinnhold til 2,5%. Hvis det er nødvendig kan du fortynne melk med drikkevann.
<ul style="list-style-type: none"> Ingredienser var ikke bearbeidet eller var bearbeidet uregelmessig (vasket dårlig osv) Proporsjoner av ingredienser er ikke fulgt eller feil valget av type produktet 	<ul style="list-style-type: none"> Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips. Gryn, kjøtt, fisk og sjemat må alltid vaskes til vannet er rent.
Produktet danner en skum	Det er anbefalt å skylte produktet nøye, fjern ventil eller lage mat med lokket åpent

RETTE BLIR SVIDD

<ul style="list-style-type: none"> Bollen var ikke vasket godt etter foregående tilberedning av mat. Anti-stick belegg av bollen er skadet 	Før tilberedning, vær sikker at bollen er vasket godt anti-stick belegg har ikke skader.
Felles volum av produktlegging er mindre enn den som anbefalt i oppskriften.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften.

Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.
Ved steking: Du glemte å fylle olje i bollen; ikke rørte om eller snuddetilberedert varer sent.	Ved ordinar steking fyll litt olje i bollen – for at den dekker bunnen av bollen med tynn belegg. For likelig steking bør du røre om varer i bollen eller snu om bestemt tid.
Ved stuing: det er ikke nok væte i bollen.	Tilsett mer væske i bollen. I løpet av tilberedning ikke åpne lokket av multikokeren hvis det er ikke nødvendig.
Ved koking: det er for lite væske i bollen (proporsjoner av ingredienser er ikke fugt).	Følg riktig proporsjon av væske og faste ingredienser.
Ved baking: du smurte ikke indre overflate av bollen med olje før tilberedning.	Før legging ad del smør bunnen og vegger av bollen med olje eller smør (du bør ikke fylle olje i bollen).

VARER TAPTE FORMEN AV SKJÆRING

Du rørte produktet i bollen veldig ofte.	Ved ordinar steking rør om retten ikke oftere enn hver 5–7 minutter.
Du innstilte for stor tilberedningstid.	Reduser tilberedningstid eller følg instruksjoner av oppskriften, adaptert til denne modellen.

BAKVERK VAR FUGTIG

Var bruket upassende ingredienser, som gir eksta væske (saftige grønnsaker eller frukter, frose bær, ramme o.l.).	Velg ingredienser i samsvar med oppskriften av bakverk. Prøv å ikke velge produkter som ingredienser, som inneholder for mye væske eller dem i minimum mengde.
Du holdt for lenge ferdig bakverk i lukket multikokeren.	Prøv å ta ut bakverk straks etter tilberedning. Hvis det er nødvendig kan du la produkt i multikokeren for en stund ved å slå på autooppvarming.

BAKVERK HEVDE IKKE

Egg med sukker var dårlig vispet.	Bruk pålitelig (adaptert til denne modellen) oppskriften. Valget av ingredienser, måte av deres forberedende bearbeidet, proporsjoner må svare til dens tips.
Deig ble stående med hevemiddel for lenge.	
Du sikret ikke mel eller etet deg dårlig.	
Feil ved legging av ingredienser.	

i I noen multikokere REDMOND på "STEW" og "SOUP" ved mangelen av væske i bollen virker beskyttelse system mot oppheting av apparatet. I dette tilfellet stopper tilberedningsprogram og multikokeren går til funksjonen autooppvarming.

Anbefalt tilberedningstid til forskjellige dampkoke varer

Nr.	Produkt	Vekt, g. (mengde)	Vannmengde, ml	Tilberedningstid, min
1	Svine/oksefilet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Fårefilet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Kyllingfilet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikadeller/kjøttkaker	180 (6 stk.) / 450 (3 stk.)	500	10/15
5	Fisk (filet)	500	500	10
6	Salatreker (skrette, kokende-frosne)	500	500	5
7	Potet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Gulrøtter (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Rødbet (i terninger 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Grønnsaker (dyppfyste)	500	500	10
11	Egg	3 stk.	500	10

i Man bør ta i betraktning at dette er generelle tips. Reell tid kan være forskjellig fra anbefalte forstand avhengig av kvaliteten av hver produkt, også av deres smak.

NOR

Tips for bruk av temperatur innstillinger i programmet "MULTICOOK"

Nr.	Arbeidstemperatur	Tips for bruk (se også i kokeboka)
1	35°C	Heving ad deig, tilberedning av eddik
2	40°C	Tilberedning av yoghurt
3	45°C	Syring
4	50°C	Gjæring
5	55°C	Tilberedning av fløtekaramell
6	60°C	Tilberedning av grønn te, barnemat
7	65°C	Koking av kjøtt i vakuumballasje
8	70°C	Tilberedning av punsj
9	75°C	Pasteurisering, tilberedning av hvit te
10	80°C	Tilberedning av gløgg
11	85°C	Tilberedning av ostemasse eller retter som krever en lang tilberedningstid
12	90°C	Tilberedning av rød te
13	95°C	Tilberedning av melkegrøt
14	100°C	Tilberedning av marengs, syltetøy
15	105°C	Tilberedning av aspik
16	110°C	Sterilisering
17	115°C	Tilberedning av sukker sirup
18	120°C	Tilberedning av eisbein
19	125°C	Tilberedning av stuert kjøtt
20	130°C	Tilberedning av pudding
21	135°C	Steking av ferdige retter for å gi dem gylden overflate
22	140°C	Røyking
23	145°C	Baking av grønnsaker og fisk i folie
24	150°C	Baking av kjøtt i folie
25	155°C	Steking av varer av gjærdeig
26	160°C	Steking av fugl
27	165°C	Steking av stek
28	170°C	Frityrsteking (pommes frites, kylling nuggets o.l.)

Oppsummering tabell av tilberedningsprogrammer (fabrikkinnstillinger)

Program	Tips for bruk	Tilberedningstid/automatisk	Tilberednings periode/ mellomrom	Forsinker start, time	Venting-på utgang til arbeidsfunksjon	Auto oppvarming
MULTICOOK	Tilberedning av forskjellige retter med mulighet for å innstille temperatur og tilberedningstid	15 min	5 min – 1 time / 1 min 1 time – 12 timer / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tilberedning av melkegrøt	10 min	5 min – 1 time 30 min / 1 min	✓		✓

Program	Tips for bruk	Tilberedningstid/automatisk	Tilberednings periode/ mellomrom	Forsinkel start, time	Venting-på utgang til arbeidsfunksjon	Auto oppvarming
STEW	Stuing av kjøtt, fisk, grønnsaker, tilbehør og retter med flere ingredienser	1 time	20 min – 12 timer / 5 min	✓		✓
FRY	Steking av kjøtt, fisk, grønnsaker og retter med flere ingredienser	15 min	5 min – 1 time 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tilberedning av buljong, grønnsak- og kalde supper supper med smakstilsetninger	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
STEAM	Tilberedning av dampet kjøtt, fisk, grønnsaker og andre varer	15 min	5 min – 2 timer / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Tilberedning av makaroniprodukter av forskjellige typer hvete; koking av pølser og annen ferdigmat	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Tilberedning av melk oppvarmet og tyknet i stekeovn, hermetisk kjøtt, eisbein, aspik, kjøtt/fisk i gele	5 timer	1 time – 8 timer / 10 min	✓		✓
BOIL	Koking av grønnsaker og betplanter	40 min	5 min – 2 timer / 5 min	✓		✓
BAKE	Baking av rosinkaker, sukkerbrød, puddinger, kaker av gjærdeig og butterdeig	1 time	20 min – 8 timer / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tilberedning av forskjellige grynn og tilbehør. Koking av luftige vanngrøt	35 min	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
PILAF	Tilberedning av forskjellige typer pilaff (med kjøtt, fisk, fugl, grønnsaker)	1 time	20 min – 1 time 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Tilberedning av forskjellige typer yoghurt	8 timer	6 timer – 12 timer / 10 min	✓		
PIZZA	Tilberedning av pizza	25 min	20 min – 1 time / 5 min	✓		✓
BREAD	Tilberedning av brød av rug og hvetemel (liberegnet fase av deigheving)	3 timer	1 time – 6 timer / 10 min	✓		
DESSERT	Tilberedning av forskjellige desserter av ferske frukter og bær	1 time	5 min – 4 timer / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rask tilberedning av ris, luftige vanngrøt	Adresserik av steking eller fullført kokende vann				✓

VII. FØR HENSTILLING TIL SERVICESENTER

Feil	Mulig årsak	Elimineringsmåte
Melding om systemfeil på skjermen: E1-E4	Systemfeil. Mulig svikt av styreplaten eller varmelementet.	Koble apparatet fra strømmettet, la det bli avkjølt. Lukk lokket tett og koble apparat til strømmett på nytt.
Apparat slås ikke på	Strømledningen er ikke koblet til apparatet og (eller) til stikkontakt.	Kontroller at avtagbar strømledning er koblet til riktig kontakt på apparatet og til stikkontakt.
	Feil på stikkontakten.	Koble apparatet til en fungerende stikkontakt.
	Det er ikke strømtilførsel i strømmett.	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicecenter der du bor

Feil	Mulig årsak	Elimineringsmåte	
Retten lages altfor lenge.	Mulig strømbrydd (spenningsnivå er ustabil eller under det normale nivået).	Kontroller at det er en stabil spenning i strømmettet. Hvis spenningen er ustabil eller under normalt nivå, kontakt et servicesenter der du bor.	
	Det er et fremmedlegeme eller partikler (sappel, gryn, matbiter) mellom bolen og varmeelementet.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Fjern et fremmedlegeme eller partikler.	
	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.	
Det går damp fram under lokket under matlaging.	Varmerplaten er meget forurenset.	Koble apparatet fra strømmen, la den bli avkjølt. Rengjør varmerplaten.	
	Bollen står ikke jevnt i apparatet.	Sett bollen jevnt, uten skjevhet.	
	Bollen og det indre lokket er ikke hermetisk koblet sammen	Lokket er ikke tett lukket eller det er et fremmedlegeme under lokket.	Sjekk at det er ikke fremmedlegemer (sappel, gryn, matbiter) mellom lokket og apparatet, fjern dem. Alltid lukk lokket til det
	Tetningsgummi på indre lokket er meget forurenset, deformert eller skadet.	Kontroller tilstanden av tetningsgummi på indre lokket av apparatet. Kanskje den må erstattes.	



Kontakt kundeservice, dersom du ikke kan finne årsaken til en feil eller ikke får rettet på feilen.



Miljøvennlig utnyttning (utnyttning av elektrisk og elektronisk utstyr)

Emballasjen, bruksanvisningen og selve apparatet skal tas med til egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. For å hjelpe til å ta vare på miljøet, ikke kast elektronisk avfall hvor som helst.

■ Brukt (gammelt) utstyr bør ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, det skal behandles separat. Eiere av gammelt utstyr må bringe utstyret til spesielle innsamlingspunkter eller til relevante organisasjoner. Således hjelper de programmet for gjenvinning av verdifull råstoff, så vel som rengjøring av forureningsstoffer.

Dette apparatet er merket i overensstemmelse med EU-direktiv 2012/19/EU – vedrørende brukte elektriske og elektroniske apparater.

Retningslinjene setter et rammeverk for returnering og resirkulering av brukte apparater i hele EU.

 Innan du börjar använda denna vara, läs noga genom bruksanvisningen och behåll den för vidareanvändning. Varubruk på rätt sätt förlänger varans levnadstid avsevärt.

Säkerhetsåtgärder och anvisningar som ingår i denna bruksanvisning omfattar inte alla möjliga situationer som kan uppstå vid apparatens bruk. Vid användning av apparaten måste användare utgå från eget sunt förnuft, vara försiktig och uppmärksam.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Tillverkaren är inte ansvarig för skador som har tillkommit som följd av nonchalering av bruksregler och underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter.
- Denna elapparat kan användas i lägenheter, villor och i andra liknande förhållanden förutom industribruk. Industri användning eller andra obehöriga användningar av apparaten räknas överträda villkor för en lämplig användning av apparaten. I detta fall tar tillverkaren inget ansvar för möjliga efterföljder av detta bruk.
- Innan du kopplar varan till elnätet, kontrollera om nätets spänning överensstämmer med den spänning som varan kräver (se teknisk beskrivning eller fabriksannons.)
- Använd förlängningsladd beräknad för strömbrukningen hos varan – obalans kan orsaka kortslutning eller kabelbrand.
- Koppla in varan bara till jordad stickpropp – det är det absoluta säkerhetskrav för att skydda dig från elstötar. Om du använder förlängningsladd, se till att den är också jordad.

STOP

OBS! Under arbetet värms varans kropp, skål och metalliska delar! Var försiktig! Använd köksvantar. För att undvika brännskador orsakade av het ånga, böj dig inte över varan när du öppnar locket.

- Koppla varan ur eluttaget efter användning, och även under rensning eller flyttning. Ta ut sladden med torra händer och håll den vid stickhuvud och inte vid själva sladden.
- Dra inte sladden vid dörröppningar eller nära värmekällor. Se till att sladden inte vrider sig, inte rör vid vassa föremål eller möbelkanter.

STOP

KOM IHÅG! Oavsiktliga skador av elsladden kan medföra fel, som inte hamnar under garantivillkor och även elskador. Skadad elsladd måste omedelbart bytas i service-center.

- Ställ inte varan på mjukt underlag, täck inte den med tygservetter under arbetets gång. Detta kan leda till överhettning och skador på varan.
- Det är förbjudet att använda varan ute. Intrång av fukt eller andra ämnen kan medföra allvarliga skador på varan.
- Innan rensning av varan, se till att den är bortkopplad från nätet och nedkylld. Följ noga rensningsinstruktioner!

STOP

Det är absolut förbjudet att sänka varan i vatten eller ställa den under rinnande vatten!

- Denna apparat är inte avsedd för användning av barn över 8 år, personer som har nedsättning av fysisk, psykisk eller nervförmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper med undantag för fall när en annan person som är ansvarig för sådana personers säkerhet utöver tillsyn över sådana personer eller när en person som är ansvarig för sådana personers säkerhet ger anvisningar till dem som handlar om hur man använder denna apparat. Det är nödvändigt utöva tillsyn över barn under 8 år för att hindra att de leker med apparaten, dess tillbehör samt med dess fabriksförpackning. Rengöring och underhåll av anordningen för inte utför-

ras av barn utan tillsyn av vuxna.

- Förpackningsmaterial (plast, frigolit m. m.) kan vara varlig för barn. Finns risk för kvävning! Förvaras oåtkomligt för barn.
- Det är förbjudet att själv reparera varan eller ändra dennes konstruktion. Allt reparations- och servicearbete skall utföras av auktoriserad service center. Oprofessionellt arbete kan leda till varuskador, kroppsskador och skador på egendom.

STOP

***OBSERVERA!** Det är förbjudet att använda apparaten om det föreligger något fel på varan.*

Tekniska egenskaper

Model	RMC-M90E
Effekt	860-1000 W
Spänning	220-240 V, 50/60 Hz
Elsäkerhet	klass I
Skålens volym	5 l
Beläggning av skålens yta	non-stick, keramisk
LED-displayen	finns, färg
3D-uppvärmning	finns
Mått	377 × 285 × 240 mm
Nettvikt	5,4 kg

Program

1. MULTICOOK (MULTI-KÖCK)	10. BAKE (BAKNING)
2. OATMEAL (MJÖLKGROT)	11. GRAIN (GRYN)
3. STEW (STUVNING)	12. PILAF
4. FRY (STEKNING)	13. YOGURT/DOUGH (YOGURT/DEG)
5. SOUP (SOPPA)	14. PIZZA
6. STEAM (ÅNGKOKNING)	15. BREAD (BRÖD)
7. PASTA	16. DESSERT (EFTERRÄTT)
8. SLOW COOK (LÅNGSAM KOKNING)	17. QUICK COOK (SNABBKOKNING)
9. BOIL (KOKNING)	

Funktioner

Upprätthållande av värme av färdiga rätter (autouppvärmning)	upp till 24 timmar
Förhands avstängning av autouppvärmning	finns
Uppvärmning	upp till 24 timmar
Uppskjuten start	upp till 24 timmar, 2 timers

Utrustning

Multikokare	1 st.
Skål RB-C512	1 st.
Behållare för ångkokning	1 st.
Korg med hantag för fritering	1 st.
Måttbägare	1 st.
Slev	1 st.
Platt sked	1 st.
Boken "100 recept"	1 st.
Hållaren för sked/slev	1 st.
Bruksanvisning	1 st.
Servicebok	1 st.
Etssladd	1 st.

Tillverkaren har rätt att ändra design, uppsättning av delar och tillbehör samt teknisk varudeklaration under förbättring av sina produkter utan att avisera om dessa förändringar. De tekniska egenskaperna tillåt fel på ±10%.

Multikokare anordning RMC-M90E (schema A1, s. 4)

1. Ett lock	10. Slev
2. Avtagbar innelock	11. Måttbägare
3. Skål	12. En behållare för ångkokning
4. Knapp för att öppna locket	13. Korg för fritering
5. LED Kontrollpanel	14. Hållaren för sked/slev
6. Kroppen	15. Elkabel
7. Bärhandtag	16. Behållare för att samla kondensat
8. Avtagbar ångventil	
9. Platt sked	

Kontrollpanel (schema A2, s. 5)

Multikokare REDMOND RMC-M90E är utrustad med pekpanel med multifunktionel färg LED.

SWE

1. "Reheat/Cancel" ("Upprätthållande av värme/Annulering") – anslutning och bortkoppling av uppvärmning, avbrytning av tillagningsprogram, nollställning av inställningar.
2. "Time Delay" ("Uppskjuten start") – inställning för uppskjuten start.
3. "Temperature" ("Temperatur") – inställning av tillagnings temperatur i programmet "MULTICOOK".
4. "Hour" ("Timmar") – tidsinställning, val av "timmar" för inställning av tillagnings tid och inställning av uppskjuten start.
5. "Min" ("Minuter") – tidsinställning, val av "minuter" för inställning av tillagnings tid och inställning av uppskjuten start.
6. "Quick cook" ("Snabbkokning") – start av programmet "QUICK COOK".
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Autouppvärmning") – val av tillagningsprogram; förinstallerad avstängning av autouppvärmning.
8. "Start" – start av valt program.
9. Displayen

Displayen (schema A3, s. 6)

1. Indikatorn av automatiska program "QUICK COOK".
2. Indikatorn av tillagningsprogram/ uppvärmning.
3. Indikatorn av tillagningssteg
4. Indikatorn av installerad temperatur i programmet "MULTICOOK".
5. Indikatorn av funktionen "Time Delay"
6. Indikatorn av Timer
7. Timern.
8. Indikatorn av den valda automatiska tillagningsprogram.

I. INFÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

Packa försiktigt upp varan, ta ut den från kartongen, ta bort alla förpackningsmaterial och reklamstickers, förutom stickern med serienummer.

Frånvaron av serienummer tar automatiskt bort din rätt att ha garantisevice.

Torka varans kropp med fuktig trasa. Skölj skålen med varmt tvåligt vatten. Torka ordentligt. Vid första användning kan främmande lukt framträda, vilket inte betyder att det är något fet på varan. I detta fall utför varans rensning.

 Efter transporter eller lagring av apparaten vid en låg temperatur ska apparaten förvaras vid rumstemperatur minst i 2 timmar.

LYSTRING! Det är förbjudet att lyfta enheten med den fyllda skålen genom handtaget.

Slå inte på enheten utan skålens insida eller tom skål – om tillagningsprogrammet startas oavsiktligt kommer det att leda till en kritisk överhettning av enheten eller skada non-stick-beläggningen. Innan du steker produkter, håll lite vegetabilisk eller solrosolja i skålen.

 LYSTRING! Det är förbjudet att lyfta enheten med skålens handtag!

II. BRUKET AV MULTIKOKAREN

Inför starten


Ställ varan på jämn vågrätt yta. Se till att ångan som kommer att komma från ångventilen inte hamnar på tapeter, dekorationer, elvaror och andra saker eller material, som kan ta skada av förhöjd fuktighet eller temperatur.

Innan tillagningen se till att inga av multikokarens delar (både yttre och synliga inredelar) är skadade eller har sprickor eller andra defekter. Mellan skålen och värmeplattan skall inte finnas några främmande saker.

Inställning av tillagnings tid

I multikokaren REDMOND RMC-M90E kan du självständigt ställa in tillagnings tiden för alla program (förutom programmet "QUICK COOK"). Inställnings tiden och tidsgränser beror på valt program. För att ändra tiden:

1. Efter programval – ställ in timvärde genom att trycka på knappen "Hour". För en snabb ändring av timvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
2. Ställ in minuttvärde genom att trycka på knappen "Min". För en snabb ändring av minuttvärdet, håll knappen intryckt i några sekunder.
3. Om ni behöver ställa in tillagnings tid som är kortare än en timme, tryck på knappen "Hour". För att nollställa timvärdet. Sedan ställ in önskat antal minuter med hjälp av knappen "Min".
4. Efter att ni är klara med inställningen av tillagnings tid (displayen fortsätter att blinka) gå över till nästa steg i valt program. För att annullera gjorda inställningar tryck knappen "Reheat/Cancel", sedan för in valt programmen en gång till.

 Vid manuell inställning av tillagnings tid ta med i beräkningen den möjliga intervall och inställningssteg som är fabriks inprogrammerade i valda program.

För din bekvämlighet, börjar tidsintervallen för manuell inställning i olika program från det minimala värdet. Detta tillåter förlängning av programtid, om rätten inte hinna lagas färdigt.

I vissa program, börjar nedräkning av tillagnings tid bara efter den nödvändiga temperatur uppnås. Till exempel om man håller in kallt vatten och väljer programmet "STEAM", ställer in tillagnings tiden på 5 minuter, startar programet bara efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tät.


I programmet "PASTA" börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka och man har tryckt knappen "Start" en gång till.

Funktion "Time Delay" ("Uppskjuten start")

Funktionen låter ställa in tidsintervall efter vilken rätten skall vara färdig (programtid inberäknad). Du kan ställa in tiden mellan 10 minuter och 24 timmar med inställningssteg på 10 minuter. Tänk på att den inställda tiden skall vara längre än den inställda tillagnings tid, annars startar programmet direkt efter du tryckt på knappen "Start".

Du kan ställa in tid för uppskjuten start efter valet av program, inställningen av temperatur och inställningen av tillagnings tid.

1. Genom att trycka knappen "Time Delay", ställ in tiden för uppskjuten start. "Time Delay" börjar lysa på displayen och timern börjar blinka.
2. Genom att trycka på knappen "Hour" installera önskad timvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
3. Genom att trycka på knappen "Min" installera önskat minuttvärde. För att snabbt kunna ändra, håll knappen intryckt.
4. Vid behov att ställa in tillagnings tid för kortare än en timme, tryck på knappen "Hour" tills timvärdet annulleras. Sedan tryck på knappen "Min" för att installera önskat antal minuter.
5. För att annullera inställningarna tryck på knappen "Reheat/Cancel" och ställ in tillagningsprogram på nytt.
6. Efter tidsinställningen håll knappen "Start" intryckt i några sekunder. Indikatorn "Time Delay" börjar lysa, programmet och nedräkning av tiden startar.
7. Efter den inställda tiden har gått är rätten färdig. Efter programmets slutt startar autouppvärmningen automatiskt och indikatorn "Reheat/Cancel" börjar lysa.
8. För att stänga av autouppvärmningen, tryck på knappen "Reheat/Cancel". Indikatorn slöcknar.

 Användning av funktion "Time Delay" är möjligt för alla program, förutom program "FRY", "PASTA" och "QUICK COOK". Det rekommenderas icke att skjuta upp programstart om det finns mjölk eller andra färsvaror (ägg, kött, ost osv.) bland ingredienserna.

Vid tidsinställningar i funktion "Time Delay" måste man tänka på att i programmet "STEAM" börjar tidedräkningen bara efter uppnått förinstallerad värme (efter att vattnet börjat koka).

Upprätthållande av värme för färdiga rätter "Keep Warm" (autouppvärmning)

Startas automatisk direkt efter matlagningsprogrammets slut och kan upprätthålla 70-75 graders värme i 24 timmar. "Reheat/Cancel" knappens indikator lyser, displayen visar tidedräkning.

För att stänga av håll knappen "Reheat/Cancel" intryckt, indikatorn kommer att slöckna då.

Förinstallerad avstängning av autouppvärmning


Att autouppvärmningen startar direkt efter matlagningsprogrammets slut är inte alltid önskvärd. Därför finns det möjlighet för förinstallerad avstängning av denna funktion i multikokaren REDMOND RMC-M90E. Tryck knappen "Menu/Keep Warm", indikatorn "Reheat/Cancel" slöcknar. För att starta autouppvärmning igen, tryck knappen "Menu/Keep Warm" en gång till (indikatorn "Reheat/Cancel" börjar lysa).

Uppvärmning av rätter


Multikokaren REDMOND RMC-M90E kan användas för uppvärmning av kalla rätter.

- Lägg maträtter i skålen och ställ in den i multikokaren.
- Stäng locket och koppla im sladden.
- Tryck och håll intryckt knappen "Reheat/Cancel" i några sekunder tills du hör en ljudsignal. Indikatorn börjar lysa på displayen och knappen lyser. Timern börjar räkna tiden för uppvärmning.


Multiberedaren värmer upp rätten till 70-75 grader och kan hålla upp värmen i 24 timmar. För att stänga av – tryck på knappen "Reheat/Cancel", och håll den intryckt tills knappens indikatorn slöcknar.

 Trots att multimatberedaren kan upprätthålla värmen i 24 timmar, är det inte att rekommendera att låta rätten stå på värmen längre än 2-3 timmar, annars är det risken att smaken blir påverkas.

Gemensam anordning för användning av autoprogram

 VIKTIGT! Om du använder apparaten för att koka vatten (till exempel när du lagar mat), Ställ inte in tillagnings temperaturen över 100°C. Detta kan leda till överhettning och brott på apparaten. Av samma anledning är det förbjudet att använda för kokande vattenprogram "BAKE", "FRY", "BREAD".

1. Förberedd (mät upp) nödvändiga ingredienser.
2. Placera ingredienserna i skålen (enligt matlagnings programmet) och fäst skålen i multikokaren. Se till att alla ingredienser inklusive vätska je över skrider "MAX" markeringen i skålen. Se till att skålen är fixerad rätt och står ordentligt på värmeplattan.
3. Stäng locket tills du hör ett klick. Koppla in sladden.

 LYSTRING! Om du lagar mat vid höga temperaturer med en stor mängd vegetabilisk olja, lämna alltid locket på enheten Öppet.

4. Med hjälp av "Menu/Keep Warm" knappen välj önskat program (Program indikatorn kommer att lysa på displayen)
5. Du kan ändra den inställda standardtid genom att trycka på knappar "Hour" och "Min".
6. Vid behov installerar tid för uppskjuten start. Detta är inte tillgängligt för program "FRY", "PASTA" och "QUICK COOK".
7. För programstart tryck på knappen "Start" och håll den intryckt i några sekunder. Indikatorerna för knapparna "Start" och "Reheat/Cancel" börjar lysa. Programmet startar och nedräkningen börjar. I program "STEAM"

börjar nedräkningen efter att vattnet börjat koka och ångan blivit tillräckligt tät; i program "PASTA" – efter att vattnet börjat koka i skålen, insättning av matvaror och tryckning på "Start" knappen en gång till.

- Vid behov kan du stänga av autouppvärmning i förväg genom att hålla knappen "Menu/Keep Warm" intryckt, tills indikatorn "Reheat/Cancel" slöcknar. Tryck på knappen "Menu/Keep Warm" en gång till om du vill sätta på funktionen igen. Autouppvärmning är ej tillgänglig i program "YOGURT/DOUGH" och "BREAD".
- När det valda matlagingsprogramet är slut, hörs ljudsignal. Vidare kommer multikokaren att koppla in det automatiska upprätthållande av värme(knappen "Reheat/Cancel" lysar).
- För att stänga av programmet, avbryta det eller avbryta upprätthållande av värme, håll knappen "Reheat/Cancel" intryckt.



För att uppnå ett bra resultat, rekommenderas att du läser igenom receptbok som vi utarbetade speciellt för multikokaren REDMOND RMC-M90E.

I avsnittet matlagningstips hittar du svar på de vanligaste frågorna.

Om ni tycker, att ni ej uppnår ett bra resultat med vanliga program, använd programmet "MULTICOOK" som har utökade möjligheter för dina mest kreativa matlagningsexperiment.

Program "MULTICOOK"

Detta program är beräknad för tillagning av praktiskt taget alla rätter med självinställda tillagningstid och temperatur. Tack vare program "MULTICOOK", kan multikokaren REDMOND RMC-M90E ersätta mängder av köksapparater och tillåter dig att laga rätter, enligt vilka som helst recept. Oavsett om de är tagna från Internet eller står skrivna i en gammal kokbok.

Om tillagningstemperaturen är lägre än 80 grader, är autouppvärmningen avstängt. Vid behov kan man sätta på den manuellt. Efter programstart, tryck "Menu/Keep Warm" knappen, håll intryckt i några sekunder, så börjar indikatorn "Reheat/Cancel" lysa.

- Förvaldsinstallerad tillagningstid i "MULTICOOK" är 15 minuter. Förvaldsinstallerad temperatur är 100 grader.
- Manuell justering av tillagningstemperatur (ändras med hjälp av knappen "Temperature") är möjligt mellan 35°C och 170°C, inställningssteg 5°C.
- Möjlighet att programmera tiden från 5 minuter till 12 timmar. Inställningssteg – 1 minut för tiden upp till 1 timme och för tiden upp till 12 timmar inställningssteg är 5 minuter.



Om du använder "MULTICOOK"-programmet för att koka vattnet (till exempel vid tillagning av produkter) är det förbjudet att ställa in tillagningstemperaturen över 100°C.

Program "OATMEAL"

Rekommenderas för tillagning av mjölkgröt. Inprogrammerad tillagningstid är 10 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg är 1 minut.

Programmet "OATMEAL" är gjort för att laga gröt med lågfett mjölk. För att undvika att mjölken kokar över och uppnå önskat resultat, gör följande:

- Skölj ordentligt all gryn (ris, bovete etc)
- Smörj skålen med smör;
- Ta exakt den mängd mjölk och gryn som står i receptet. Skall man minska/utöka mängden, skall man göra det proportionellt.
- Vid användning av 3-6% mjölk, skall man späda den med vatten i proportion 1:1.

Mjölkens och grynens kvalite kan variera, vilket ibland kan påverka resultatet.

Om önskat resultat har inte blivit uppnått med hjälp av programmet "OATMEAL", använd det universiella program "MULTICOOK". Det optimala tempe-

ratur för tillagning av mjölkgröt är 95 grader. Tillagningstid och ingredienser skall vara enligt receptet.

Program "STEW"

Rekommenderas för stuvning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera in tiden från 20 minuter till 12 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

Program "FRY"

Rekommenderas för stekning av grönsaker, kött, fisk, sjöfrukter etc. Inprogrammerad tillagningstid är 15 minuter. Möjlighet att programmera in tiden från 5 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg – 1 minut.

Funktionen "Time Delay" är inte tillgänglig i detta program.



För att ingredienserna inte fastnade brändes vid botten, följ anvisningarna i receptboken och rör om ingredienserna då och då. Det är tillåtet att laga med locket öppet.

Program "SOUP"

Rekommendera för tillagningen av olika soppor och buljong och även kompotter och fruktdrycker. Inprogrammerad tid är 1 timme. Möjlighet att programmera in tiden från 20 minuter till 8 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

Program "STEAM"

Rekommenderas för ångkokning av grönsaker, kött, fisk, diet-och vegetariska rätter, barnmat. Inprogrammerad tid är 15 minuter. Möjlighet att programmera in tiden från 5 minuter till 2 timmar. Inställningssteg – 5 minuter.

För tillagning i detta program finns en speciell behållare (ingår i setet).

- Fyll skålen med 600–1000 ml av vatten. Ställ behållaren i skålen.
- Mät och förbered matvaror enligt receptet. Lägg matvarorna i behållaren (fördela dem jämnt) och installera skålen i multikokaren. Se till att skålen är fastfixerad vid värmeplattan.
- Följ anvisningar skrivna i punkt 3-10 i kapitlet "Gemensam anordning för användning av autoprogram".



Tidnedräkningen börjar efter att vattnet börjat koka och ångan blir tillräckligt kompakt. Om du inte vill ha automatiska installationer, se den rekommenderade tiden för ångkokning av olika matvaror i tabellen.

Program "PASTA"

Rekommenderas för tillagning av pasta, ravioli, korv, ägg etc. Inprogrammerad tillagningstid är 8 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 2 minuter till 20 minuter. Inställningssteg är 1 minut. Programmet förutsätter kokning av vatten, inläggning av ingredienserna och tillagningen. När vattnet börjar koka, hörs ljudsignal. Nedräkning av tiden börjar efter att knappen "Start" trycks en gång till. Funktionen "Time Delay" är inte tillgänglig i detta program.



Vid tillagning av vissa matvaror (pasta, ravioli) kan skummet tillkomma. För att gardera sig från utflödet kan man ta bort locket några minuter efter inläggningen av ingredienserna.

Program "SLOW COOK"

Rekommenderas för tillagning av köttstuvning och ugnsmjölk. Inprogrammerad tillagningstid är 5 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 1 timme till 8 timmar. Inställningssteg är 10 minuter.

Program "BOIL"

Rekommenderas att tillaga grönsaker och bönor. Inprogrammerad tillagningstid är 40 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 2 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.

Program "BAKE"

Rekommenderas för bakning av sockerkakor, ostkakar, piroger (både av sur och smördeg). Inprogrammerad tillagningstid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 8 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.



Du kan kontrollera att sockerkakan är färdig, genom att sticka in en tandpetare. Om ingenting fastnar på den – är sockerkakan klar. Vid tillagning av bröd rekommenderas att stänga av funktionen "Keep Warm".

Program "GRAIN"

Programmet rekommenderas för att tillaga olika gryner och garneringar. Inprogrammerad tillagningstid är 35 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 4 timmar. Inställningssteg är 5 minuter.

Program "PILAF"

Programmet rekommenderas för tillagning av olika slags pilaf, paella. Inprogrammerad tillagningstid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 1 timme 30 minuter. Inställningssteg är 10 minuter.

Program "YOGURT/DOUGH"

Med hjälp av detta program kan du laga olika goda och nyttiga yogurter hemma hos sig. Inprogrammerad tillagningstid är 8 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 6 till 12 timmar. Inställningssteg är 10 minuter.

Funktionen autouppvärmning är ej tillgänglig här.

När du lägger in ingredienserna, se till att de inte skall överskrida märkeeringen ½ på innersta ytan av skålen.



För tillagning av yogurter kan ni använda det speciella set av burkar REDMOND RAM-G1 (köpes separat).

Program "PIZZA"

Rekommenderas för tillagning av pizza. Inprogrammerad tillagningstid är 25 minuter. Det är möjligt att programmera in tiden från 20 minuter till 1 timme. Inställningssteg är 5 minuter.

Program "BREAD"

Rekommenderas för bakning av olika vetebröd med tillsats av rågmjöl. Programmet inberäknar hela processen, från jäsnings till bakning. Inprogrammerad tillagningstid är 3 timmar. Det är möjligt att programmera in tiden från 1 till 6 timmar med inställningssteg 10 minuter.

Funktionen autouppvärmning är inte tillgänglig i detta program.

När du lägger in ingredienserna, se till att de inte skall överskrida märkeeringen ½ på innersta ytan av skålen. Tänk på att under 1 timmen så är det jäsnings- och sedan börjar bakningen.

- Innan du lägger in mjölen, är det rekommenderat att sälla den för att berika den med syrgen och ta bort föroreningar.
- Det är icke att rekommendera att använda funktionen "Time Delay", eftersom det kan påverka bakningskvalitet.
- Öppna inte multikokarens lock tills bakningsprocessen är klar! Bakningskvalitet beror på det!
- För att spara tiden och förenkla processen rekommenderas att använda speciella blandningar för brödbakning!

Program "DESSERT"

Rekommenderas för tillagning av frukt och bär-etterrätter. Inprogrammerad tid är 1 timme. Det är möjligt att programmera in tiden från 5 minuter till 4 timmar med inställningssteg 5 minuter.

Program "QUICK COOK"

Programmet för snabb tillagning av ris, gryner och gröt på vatten.

Tidinställningsfunktion och "Time Delay" är inte tillgängliga i detta program.

III. EXTRA MÖJLIGHETER

- Jäsning av det
- Fondu
- Fritering
- Tillagning av keso och ost
- Pastorisering av flyttande matvaror
- Uppvärmning av barmat
- Sterilisering


IV. EXTRA TILLBEHÖR

Du kan köpa tilläggsaccessorier till REDMOND RMC-M90E, och få veta om nyheter i REDMOND produkter på vår hemsida: www.redmond.com/ny, eller hos våra officiella partner.

V. RENSNING OCH UNDERHÅLL

Allmänna regler och rekommendationer

- Före den första användningen av enheten, liksom att ta bort lukten av mat i enheten efter tillagning, rekommenderas att du bearbetar en halv citron i den i 15 minuter i "STEAM" programmet.
- Om du inte använder enheten under en längre tid, koppla ur den. Arbetskammaren, inklusive värmeskivan, skålen, innerlocket, kondensatbehållaren och ångventilen, måste vara ren och torr.
- Innan du rengör apparaten ska du se till att den är urkopplad och helt kall. För rengöring, använd en mjuk trasa och delikat diskmedel.

 Använd inte grova vätsreter eller svampar eller slipande pastor vid rengöring av enheten. Det är också oacceptabelt att använda kemiskt aggressiva eller andra ämnen som inte rekommenderas för användning för föremål i kontakt med mat.

 Doppa inte apparaten i vatten eller placera den under en ström av vatten!

- Var försiktig vid rengöring av gummi (silikon) delar av enheten: deras skador eller deformation kan orsaka att enheten inte fungerar.
- Apparats kropp kan rengöras när den blir smutsig. Skålen, innerlocket, kondensatbehållaren och den avtagbara ångventilen måste rengöras efter varje användning. Kondensatet som bildas i matlagningsprocessen i enheten, ta bort efter varje användning av enheten. Rengör arbetskammarens inre ytor efter behov.

Rengöring av kroppen

Rengör enhetens kropp med en mjuk, fuktig köksduk eller svamp. Det är möjligt att använda ett känsligt rengöringsmedel. För att undvika eventuella fläckar från vatten och fläckar på kroppen rekommenderas att du torkar ytan torr.

Rengöring skål

Skålen kan rengöras både manuellt med en mjuk svamp och diskmedel och i diskmaskinen (j enligt med tillverkarens rekommendationer).

Om det är mycket smutsigt, håll varmt vatten i skålen och låt suga ett tag och rengör sedan. Var noga med att torka skålens yttre yta torr innan du installerar den i enhetens kropp.

Med regelbunden användning av skålen kan färgen på dess inre non-stick beläggning helt eller delvis förändras. Detta är inte ett tecken på en skåleffekt.

Rengöring av innerlocket

Se diagrammet **A4** (sidan 7) för hur du tar bort och installerar det inre locket. Använd en fuktig köksduk eller svamp för att rengöra de viktigaste och avtagbara inre locken. Innan du installerar det inre locket, torka ytorna på båda locken torra.

Rengöring av den löstagbara ångventilen

Ångventilen är installerad i ett speciellt säte på enhetens övre lock. Se diagrammet **A5** (sidan 8) för rengöringsproceduren.


 **LYSTRING!** För att undvika deformation av ventilgummimätningen, vid inte eller dra ut den när du tar bort, rengör och installerar.

Kondensat borttagning

I denna modell ackumuleras kondensatet i ett speciellt hålrum på enhetens kropp runt skålen och strömmar in i en speciell behållare som ligger på baksidan av enheten. För att rengöra behållaren, skölj den under rinnande vatten, enligt ovanstående regler. Ta bort eventuell kvarvarande kondens i kaviteterna runt skålen med en köksduk.

Rengöring av arbetskammaren

I strikt överensstämmelse med instruktionerna i denna handbok är sannolikheten för vätska, matpartiklar eller skräp som kommer in i enhetens arbetskammare minimal. Om betydande kontaminering har inträffat ska arbetskammarens ytor rengöras för att undvika felaktig användning eller skada på enheten.

 Innan du rengör apparatens arbetskammare, se till att apparaten är urkopplad och helt nedkyld!

Arbetskammarens sidoväggar, värmeskivans yta och centraltemperatursensorns hölje (placerad i mitten av värmeskivan) kan rengöras fuktad (inte våt!) svamp eller trasa. Om du använder tvättmedel bör du försiktigt ta bort rester för att undvika utseende av oönskad lukt under efterföljande tillagning.

Om främmande föremål kommer in i urtaget runt centraltemperatursensorn, ta försiktigt bort dem med pincett utan att trycka på sensorhuset.

Om värmeskivans yta är smutsig får man använda en fuktad medelhårdhetsvamp eller en syntetisk borste.

 Med regelbunden användning av enheten över tiden kan värmeskivans färg helt eller delvis ändras. Detta är inte ett tecken på funktionsfel och påverkar inte enhetens korrekta funktion.

Transport och Lagring

Före förvaring och nya bruk rengör och torka fullständigt alla detaljer i apparaten. Förvara apparaten i ett torrt välventilerat ställe bortom källor för värme och direkt solljus. Vid transport och förvaring av apparaten är det förbjudet att apparaten utsätts för mekanisk verkan som kan orsaka skador på apparaten och/eller förpackningens helhet.

Det är nödvändigt att skydda apparatens förpackning från vatten och andra vätskor.

VI. MATLAGNINGSTIPS

Misstag vid matlagning och råd hur man undviker dem

I denna kapitel har vi samlat de mest vanliga misstag vid matlagning i multikokaren. Vi går igenom möjliga orsaker och ger råd hur man kan undvika dem.

RÄTTEN HAR INTE LAGATS FÄRDIGT

Möjliga orsaker	Vad skall man göra	
Ni glömde att sätta på locket eller satte inte på det ordentligt. Tillagningstemperaturen var inte tillräckligt högt.	<ul style="list-style-type: none"> • Öppna inte locket under tillagningen om det inte är absolut nödvändigt. • När du stänger locket, måste det höras ett klick. Se till att inget stör ordentlig stängning av locket. Se till att gummibandet på innersta locket inte är deformerat. 	
Skålen och värmeplattan är inte i tät kontakt. Därför var inte tillagningstemperaturen tillräckligt högt.	Skålen skall vara installerad ordentligt. Dens botten måste ligga tätt på värmeplattan. Se till att det inte finns främmande saker mellan skålen och värmeplattan. Värmeplattan skall vara ren och fri från smutspartiklar.	
<ul style="list-style-type: none"> • Fel val av ingredienser. Valda ingredienser passar inte för tillagningen av dig valt program. • Ingredienserna är skurna i för stora bitar. Ingredienserna är fel inlagda i skålen. • Ni har felberäknat och felinställt tillagningstid. • Receptet valt av dig passar inte för tillagning i denna multikokare. 	<ul style="list-style-type: none"> • Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna modell. • Använd recept som du kan lita på. • Val av ingredienser; sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept. 	
Vid ångkokning: det finns för lite vatten i skålen för att ombesörja tillräckligt täthet av ångan.	Håll i rätt (rekommenderat av receptet) volum av vatten. Om du tvivlar, kontrollera vattennivån under tillagningen.	
Vid stekning:	<ul style="list-style-type: none"> • Vid vanlig stekning räcker om det finns tunt skikt av olja på skålens botten. • Vid fritering, följ anvisningar i valda recept. 	
För mycket fukt i skålen	Stäng inte multikokarens lock vid stekning, om det inte står i receptet. Djupfrysta varor skall tinas upp och tövatten skall hällas bort innan tillagningen.	
Vid kokning: utflödet av buljong vid kokning av matvaror med förhöjd syrahalt.	Vissa matvaror kräver speciell behandling innan kokning: sköljning, lätt stekning etc. Följ anvisningar i valda recept.	
Vid bakning (smeten är fuktigt):	<ul style="list-style-type: none"> • Under jäsningen, har smeten tappat till ångventilen • Ni la in för mycket smet i skålen 	<ul style="list-style-type: none"> • Lägg smeten i skålen i mindre mängder. • Ta ut bakvaran ur skålen, vänd på den, sätt tillbaka. Och laga tills den blir klar. Nästa gång lägg in smeten i mindre mängder.

MATVAREN BLEV ÖVERKOIKT

<ul style="list-style-type: none"> Du valde fel typ av matvaran. Eller fetberäknade du inställning av tillagningstid. Ingredienserna är skurna i för små bitar. 	Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept
Den färdiga rätten har stått för länge på autouppvärmning.	Det är inte bra att ha rätten för länge på autouppvärmning. Om i varans model finns funktion för inprogrammerad avstängning av autouppvärmning, använd dig av den.

UTFLÖDET UNDER TILLAGNINGEN

<p> Vid tillagningen av mjölkgröt, flödar mjölken ut. </p> <ul style="list-style-type: none"> Ingredienserna var inte rätt behandlade inför kokningen (dålig sköljning osv). Antigen valde du fel typ av matvaran eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllta. 	<p> Mjölakens kvalite och egenskaper kan bero på plats och förhållanden av produktionen. Det är rekommenderat att använda bara ultra pastöriserad mjölk, med fett halt inte högre än 2,5%. Vid behov kan du späda ut mjölken med vatten. </p> <ul style="list-style-type: none"> Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept. Gryn, kött, fisk och sjöfrukter skall alltid sköljas ordentligt tills vatten rinner rent
<p> Produkten bildar ett skum </p>	Det rekommenderas att skölja produkten noggrant, ta bort ventilen eller laga mat med locket öppet

MATEN FASTNAR VID SKÅLENS BOTTEN

<ul style="list-style-type: none"> Skålen var dåligt rensad efter förgående matlagning. Skålens non-stick beläggning är skadad. 	Innan du börjar laga mat, se till att skålen är välrensad och non-stick beläggning är inte skadad.
Det gemensamma mängd för inläggning i skålen är mindre än det rekommenderas i receptet.	Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model.
Ni ställde in för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i valt recept, som är anpassat till denna model.
Vid stekning: du glömde att hälla i olja i skålen; glömde att röra om eller vända på matvaror under tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> Vid vanlig stekning håll i lite olja, så att det skall finnas tunt skikt av olja på skålens botten. För jämn stekning, rör om eller vänd på matvaror då och då.
Vid stuvning: det är inte tillräckligt fuktigt i skålen.	Tillsätt mer vätska i skålen. Under tillagningen, öppna inte locket, om det är inte absolut nödvändigt.
Vid kokning: det är för lite vätska i skålen. Eller de rätta proportioner av ingredienserna är inte uppfyllta.	Se till att vätskan och hårda ingredienserna är i de rätta proportioner.
Vid bakning: du glömde att smörja in skålen	Innan du håller in smeten, smörj in skålen med smör eller olja (håll inte olja i skålen)

MATVAREN FÖRLORADE TILLSKURNA FORMEN

Du rörde om för ofta	Vid vanlig stekning, rör om rätten inte oftare än varje 5-7 minut.
Du ställde in alldeles för lång tillagningstid.	Förkorta tillagningstid eller följ anvisningarna i receptet, anpassat till denna model.

BAKET BLEV FUKTIGT

Du använde fel ingredienserna, de som ger ut för mycket fukt (saftiga grönsaker eller frukter, djupfrysta bär, gräddfil).	Välj ingredienserna enligt bakningsrecept. Försök att inte ta matvaror som innehåller för mycket fukt eller använd dem väldigt lite.
Ni har haft det färdiga baket i stängd multikokaren för länge.	Försök att ta ut baket från multikokaren direkt efter det har bakats färdigt. Vid behov, kan man lämna baket i multikokaren för en kort tid, på autouppvärmning.

BAKET HAR INTE STIGIT UPP

Ägg med socker var dåligt vispade	<ul style="list-style-type: none"> Det är önskvärt att använda recept, anpassade till denna model. Val av ingredienser, sättet att skära dem, inläggning i skålen, val av program och tillagningstid måste överensstämma med valt recept.
Smeten har stått för länge med bakpulver i.	
Du har sikat mjöten dåligt eller blandat smeten fel	
Fel inläggning av ingredienserna.	

i I flera model av multikokaren REDMOND har program "STEW" och "SOUP" en inbyggd värmeskyddsfunktion. Om det är för lite vätska i skålen stängs programmen av och går över till autouppvärmning.

Rekommenderad tillagningstid för ångkokning av olika matvaror

Nº	Matvara	Vikt, g	Vatten, ml	Tillagningstid, min
1	Grisfile / oxfile (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Lammfile (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Kycklingfile (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Köttbullar / biffar	180 (6 st) / 450 (3 st)	500	10/15
5	Fisk (file)	500	500	10
6	Salladsräkor (rensade)	500	500	5
7	Potatis (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Morötter (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Rödbettor (skuren i tärningar 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Grönsaker (djupfrysta)	500	500	10
11	Ägg	3 st	500	10

i Obs! Detta är de allmänna rekommendationer. Tillagningstiden kan skilja sig från rekommenderad på grund av matvarans kvalite och dina smakpreferenser.

Rekommendationer om hur man använder olika temperaturläge i program "MULTICOOK"

Nº	Arbetstemperatur	Rekommendationer (se även receptboken)
1	35°C	Jäsning, tillagning av vinäger
2	40°C	Tillagning av yogurt
3	45°C	Surdeg
4	50°C	Jäsning
5	55°C	Tillagning av sötsaker
6	60°C	Tillagning av grönt te, tillagning av barnmat
7	65°C	Tillagning av kött i vakuum förpackning
8	70°C	Tillagning av punch
9	75°C	Pastorisering, tillagning av vitt te
10	80°C	Tillagning av glögg
11	85°C	Tillagning av keso eller andra rätter som kräver en lång tillagning
12	90°C	Tillagning av röd te
13	95°C	Tillagning av mjölkgröt
14	100°C	Tillagning av marängen, syltning
15	105°C	Tillagning av aladab
16	110°C	Sterilisering
17	115°C	Tillagning av sockersyrup
18	120°C	Tillagning av rulle
19	125°C	Tillagning av stuvat kött
20	130°C	Tillagning av ostkaka
21	135°C	Rökning, stekning av färdiga rätter för att skapa en knaprig skorpa
22	140°C	Rökning
25	145°C	Tillagning av fisk och grönsaker i folje

№	Arbetstemperatur	Rekomendationer (se även receptboken)
24	150°C	Tillagning av kött i folie
25	155°C	Stekning av smördegsrätter
26	160°C	Stekning av fågel
27	165°C	Stekning av stekjar
28	170°C	Fritering (pomme fritt, kyckling nuggets, etc)

Gemensam tabell för matlagningsprogram (fabrikstillningar)

Program	Rekomendation	Förhållande tillagningstid	Tidsintervall – inställningssteg	Uppskjuten start, timmar	Väntetid innan programmet startar	Upprätthållande av uppvärmning av färdiga rätter
MULTICOOK	Tillagning av olika rätter med möjlighet av inställning av olika temperaturläge och tillagningstid.	15 min	5 min – 1 timme / 1 min 1 timme – 12 timmar / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Tillagning av mjölkgröt	10 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Stuvning av kött, fisk, grönsaker, garneringar och multirätter.	1 timme	20 min – 12 timmar / 5 min	✓		✓
FRY	Stekning av kött, fisk, grönsaker och multirätter	15 min	5 min – 1 timme 30 min / 1 min			✓
SOUP	Tillagning av buljong, grönsaks och reddspoppor.	1 timme	20 min – 8 timmar / 5 min	✓		✓
STEAM	Ångkokning av kött, fisk, grönsaker och andra matvaror	15 minuter	5 min – 2 timmar / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Tillagning av pasta, kokning av korv, ravioli etc.	8 minuter	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Tillagning av köttfärs, nulle, aladåb och "ugn-mjök"	5 timmar	1 timme – 8 timmar / 10 min	✓		✓
BOIL	För kokning av grönsaker och bönor	40 minuter	5 min – 2 timmar / 5 min	✓		✓
BAKE	Bakning av muffins, sockerkakor, piroger av smördeg och jäst deg.	1 timme	20 min – 8 timmar / 5 min	✓		✓
GRAIN	Tillagning av olika gryn. Kokning av gröt på vatten	35 minuter	5 min – 4 timmar / 5 min	✓		✓
PILAF	Tillagning av olika slags pilaff (med kött, fisk, fågel och grönsaker)	1 timme	20 min – 1 timme 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Tillagning av olika sorter yogurt	8 timmar	6 timmar – 12 timmar / 10 min	✓		✓
PIZZA	Tillagning av pizza	25 minuter	20 min – 1 timme / 5 min	✓		✓
BREAD	Bakning av råg och vetebröd (inklusive jäsnings)	3 timmar	1 timme – 6 timmar / 10 min	✓		✓
DESSERT	Tillagning av efterrätter av färska frukter och bär	1 timme	5 min – 4 timmar / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Snabb tillagning av ris och annan gryn, kokta på vatten	Automatisk avstämning efter fullständigt kokning av vatten.				✓

VII. INNAN DU VÄNDER DIG TILL SERVICE CENTER

Fel	Möjlig orsak	Anmärkning/åtgärd
Ett meddelande om fel på displayen: E1 – E4	Systemfel, det finns möjlighet att kontrollanordning eller uppvärmningselement gick sönder.	Avkoppla apparaten från elnät. Låt den kallna. Stäng locket tätt, koppla in apparaten till elnät en gång till
Apparaten fungerar inte	El försörjningsladdan är inte kopplad till apparaten och (eller) till ett eluttag	Kontrollera att löstagbara elsladdan är kopplad till motsvarande delen av apparaten och är också kopplad in till ett eluttag
	Det är något fel med ett eluttag	Koppla in apparaten till ett fungerande eluttag
	Det finns ingen spänning i elnät	Kontrollera att det finns spänning i elnät. Kontakta servicebolaget som sköter ditt hus om spänning i elnät saknas
Tillagning av en maträtt tar för mycket tid	Avbrott i försörjning i elnät (spännings nivå är ostabil eller mindre än normal)	Kontrollera att det finns stabil spänning i elnät. Om den är ostabil eller är mindre än normal kontakta servicebolaget som sköter ditt hus
	Det finns en främmande sak eller saker mellan skålen och uppvärmningselement (skräp, gryn, matbitar)	Avkoppla apparaten från elnät, Låt den kallna. Ta bort den främmande saken eller partiklar
	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
Under matlagning kan man se ånga som kommer underifrån	Uppvärmningselement är väldigt smutsig	Avkoppla apparaten från elnät, Låt den kallna. Rengör uppvärmningselement
	Skålen i apparatens kropp placerad inte rakt	Placera skålen rakt så att den inte krokvar
	Det finns luft på platserna mellan skålen och multikokarens innerlock där de måste sammanfogas tätt	Locket sitter inte tätt eller det finns en främmande partikel under locket
	Tätningsgummi som finns på innerlocket är väldigt smutsig, deformationerad eller skadad	Kontrollera skick av tätningsgummit på apparatens innerlock. Antagligen det behövs att ersätta den med en ny

i I fall ett fel har inte undanröjts kontakta ett auktoriserat servicecenter.



Miljöväntig återvinning (återvinning av elektrisk och digital anordning)

Kasseringen av förpackningen, bruksanvisningen och själva varan skall ske i enlighet med de lokala miljöprogrammet för återvinningen. Visa omtanke om naturen: kasta inte bort sådana varor i vanliga hushållsoppor.

De begagnade (gamla) apparaterna ska inte kastas bort med övriga hushållsoppor, endast separat. Ägare av de begagnade apparaterna måste lämna dem i speciella mottagningspunkter eller i vissa organisationer. På detta sätt kan du bidra till programmet av bearbetning av värdefulla råvaror, och rengöring av förorenade ämnen.

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

Föreskrifterna utgör ett ramverk för insamling och återvinning av använda apparater och de tillämpas inom EU.



Ennen käyttöä tätä tuotetta, lue käyttöohjeetta huolellisesti ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Oikea käyttö laitteen merkittävästi pidentää sen käyttöikää.

Tässä ohjeessa olevat turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet eivät koske kaikkia mahdollisia tilanteita, jotka voivat tapahtua laitteen käytön aikana. Laitetta käytettäessä käyttäjän on oltava järkevinä, varovaisena ja huolellisena.

TURVATOIMET

- Valmistaja ei vastu vahingoista, jotka aiheutuvat noudattamatta jättämisestä turvallisuusvaatimukset ja käytösäännöt.
- Tämä sähkölaite on keittiökone, jota voi käyttää asunnoissa, lomamökeissä ja vastaavissa tiloissa. Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi suurkeittiöissä. Laitteen käyttöä suurkeittiössä tai vastaavissa olosuhteissa pidetään laitteen käyttönä väärin. Tässä tapauksessa valmistaja ei vastaa mahdollisista seuraamuksista.
- Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan tarkista, onko akku jännite nimellinen syöttöjännite laitteen (katso tekniset tiedot tai tuotteen tyyppikilvessä).
- Käytä jatkojohtoa, suunniteltu virrankulutus laitteen – Epäsuhta voi aiheuttaa kaapelin oikosulun tai tulipalon.
- Laitteen saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan, – tämä on pakollinen vaatimus suojaamaan sähköiskua. Käyttämällä jatkojohtoa, varmista, että se on myös maadoitus.



VAROITUS! Käytön aikana hänen runkoonsa, kulhonsa ja metalliosansa ovat lämmitettyjä! Ole varovainen! Käytä uuni rukkaset. Välttää tulikuuma höyry ei kumarru laitteesta, kun kansi avataan.

- Sammuta laite verkkovirrasta käytön jälkeen ja ennen puhdistusta tai liikkuvia. Poista sähköjohtoa märillä käsillä, pitämällä aina pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä virtajohtoa oviaukkoihin tai lämmönlähteitä lähelle. Varmista, että sähkökaapeli ei väännä tai taivuta, eivät joudu kosketuksiin terävien esineiden ja reunat huonekaluja.



Muista, virtajohdon vahinko voi aiheuttaa ongelmia, jotka eivät vastaa takuun sekä sähköiskun. Vaurioitunut virtajohto edellyttää kiireellisiä palvelukeskuksessa.

- Älä aseta laitetta pehmeälle alustalle, älä peitä sitä työn aikana – se voi johtaa ylikuumentumiseen ja toimintahäiriöitä.
- Älä käytä laitetta ulkona – kosteutta tai vieraita esineitä laitteeseen voi aiheuttaa vakavia vammoja.
- Ennen laitteen puhdistamista, varmista, että se on irrotettu ja täysin jäähtynyt. Noudattaa tarkasti ohjeita laitteen puhdistukseen.

STOP ÄLÄ upota laitetta veteen tai aseta sitä juoksevan veden alla!

- 8-vuotiaat ja vanhemmat lapset sekä fyysisesti, toiminnallisesti tai psyykkisesti rajoittuneet ihmiset tai henkilöt, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa voivat käyttää laitetta ainoastaan valvonnassa ja/ tai silloin, jos he ovat saaneet ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he tajuavat vaarat, jotka liittyvät laitteen käyttöön. Lapset eivät saa leikkiä laitteen kanssa. Säilytä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden laasten ulottuvilta. Lapset eivät saa puhdistaa eikä käyttää laitetta ilman aikuisten valvontaa.
- Pakkausmateriaalit (muovi, vaahtomuovi tms) voivat olla vaarallista lapsille. Tukehtumisvaara! Säilytä pak-

kausmateriaalit pieniltä lapsilta ulottumattomissa olevassa paikassa.

- Älä koskaan yritä korjata tai tehdä muutoksia sen rakenteeseen. Kaikki huolto- ja korjaustyöt saa suorittaa valtuutetussa palvelukeskuksessa. Epäammattimaisista työtä voi johtaa laitevika, ja vaurioittaa omaisuutta.

STOP HUOMIO! Viallisen laitteen käyttö on kiellettyä.

Tekniset ominaisuudet

Malli.....	RMC-M90E
Teho	860-1000 W
Jänitte	220–240 U, 50/60 Hz
Kupin tilavuus	5 L
Säköturvallisuus	luokka I
Kupin päällyste	kerami non-stick
Näyttölaite LED	on, värikäs
3D-lämmitys	on
Mitat	377 × 285 × 240 mm
Nettopaino	3,4 kg

Ohjelmat

1. MULTICOOK (MULTIKEITTÄJÄ)	10. BAKE (LEIPOMINEN)
2. OATMEAL (MAITOPUURO)	11. GRAIN (MUROT)
3. STEW (HAUTUMINEN)	12. PILAF (PILAHIRIISI)
4. FRY (PAISTUMINEN)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURTTI/TAIKINA)
5. SOUP (KEITTO)	14. PIZZA
6. STEAM (HÖYRYSSÄ)	15. BREAD (LEIPÄ)
7. PASTA (MAKARONI)	16. DESSERT (JÄLKIRUOKA)
8. SLOWCOOK (HIDASHAUTUMINEN)	17. QUICK COOK (EXPRESS)
9. BOIL (KEITTÄMINEN)	

Tarkoitukset

Valmisruokajen lämpötilan ylläpidon toiminto (autolämmitys)	on, 24 tuntiin
Autolämmityksen esikatlaistaminen	on
Ruoan lämmitys	on, 24 tuntiin
Siirretty alku	on, 24 tuntiin

Sarja

Hidas liesi	1 kpl.
Kuppi	1 kpl.
Höyryssä ruoanlaittoa varten astia	1 kpl.
Uppopaistossapaistamista varten kahvakori	1 kpl.
Mittalasi	1 kpl.
Kauha	1 kpl.
Litettä lusikka	1 kpl.
Kirja "100 reseptiä"	1 kpl.
Kauha- ja lusikkahaltija	1 kpl.
Käyttöohheet	1 kpl.
Huoltokirja	1 kpl.
Virtajohto	1 kpl.

Valmistajalla on oikeus tehdä muutoksia suunnitelun, hakinnat sekä tekniset tiedot tuotteen kuluessa tuotteen parantamiseksi ilman ennakkailmoitusta muutokosta. Tekniset ominaisuudet sallivat ±10% virheen.

Hitaan liedien RMC-M90E rakenne (kaavio A1, s. 4)

1. Laitteen kansi	10. Kauha
2. Irrotettava kansi	11. Mittalasi
3. Kuppi	12. Höyryssä ruoanlaittoa varten astia
4. Kannen avaava paine	13. Uppopaistossapaistamista varten kahvakori
5. Ohjauspaneeli näytön kanssa	14. Kauha- ja lusikkahaltija
6. Runko	15. Sähkövirtajohto
7. Kantokahva	16. Kondensatin keräämiseen tarkoitettu säiliö
8. Irrotettava höyryventtiili	
9. Litettä lusikka	

Ohjauspaneeli (kaavio A2, s. 5)

Hitaalla liedellä REDMOND RMC-M90E on ohjauslevy monitoroimisen LED-värinäytön kanssa.

1. "Reheat/Cancel" ("Peruuttaa/Lämmittää") – lämmityksen toiminnon syyttämisen/sammuttaminen, kypsöohjelman keskeytys, nollaaminen astukset.
2. "Time Delay" ("Siirretty alku") – siirretty alkun ajan syyttämisen.
3. "Temperature" ("Lämpötila") – lämpötilan syyttämisen "MULTICOOK" ohjelmassa.
4. "Hour" ("Tuntia") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua tuntia.
5. "Min" ("Minuuttia") – valinta laitton aikaa ja siirretty alkua minuuttia.
6. "Quick cook" ("Express") – "QUICK COOK" ohjelman käynnistäminen.
7. "Menu/Keep Warm" ("Menu/Autolämmitys") – automattisten ruoanlaittoohjelmien valinta; autolämmityksen alustava sammuttaminen.
8. "Start" ("Alku") – ruoanlaittoilain syyttämisen.
9. Monitori.

Monitorin rakenne (kaavio A3, s. 6)


1. Automattisen ohjelman "QUICK COOK" täyttämisen indikaatori.
2. Ruoanlaiton/lämmityksen ohjekman indikaatori.
3. Ruoanlaiton vaiheiden indikaatori.
4. "MULTICOOK" ohjelmassa lämpötilan indikaatori.
5. "Time Delay" toiminnon indikaatori.
6. Ajastimen indikaatori.
7. Ajastin.
8. Valitun ruoanlaiton ohjelman indikaatori.

I. ENNEN KÄYTTÖÄ


Pura varovasti pakkauksesta tuotteen ja poista se laatikosta, poista kaikki pakkausten ja mainonnan etiketit lukuun ottamatta sarjanumeroa.

Sarjanumeron puute automaattisesti päättää sen takuuta.

Puhdista laitteen kostealla liinalla. Pese kulho lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ensimmäisellä käytökerralla näyttöön saattaa tulla vieraita hajuja, että ei johdu yksikön toimintahäiriö. Tässä tapauksessa puhdista välineettä.

 Jos laitetta on kuljetettu tai säilytetty matalassa lämpötilassa, sitä tulee pitää huoneämpötilassa vähintään 2 tuntia ennen sen käynnistämistä. HUOMIO! On kiellettyä nostaa laitetta täyteen astiaan kahvasta.

Älä kytkä laitetta päälle ilman, sisällä kulhoon tai tyhjiä kulho – jos valmistetta on vahingossa aloiteta ruoanlaitto ohjelma, se johtaa kriittinen ylikuumentumisen laitteen tai vahingoittaa tarttumaton pinnote. Ennen paistamista, kaada vähän kasvis-tai auringonkuukäilyjä kulhoon.

 HUOMIO! Laitetta ei saa nostaa kulhon kahvoista!

II. HITAA LIEDEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä


Aseta laite kovalle tasaiselle alustalle niin, että venttiilistä ulos tuleva kuumaa höyryä ei lyö taustakuvalla, koriste-pinnoteille, elektronisille laitteille ja muille kohteille tai materiaaleille, jotka voivat vaikuttaa korkeasta kosteudesta ja lämpötilasta.

Ennen ruoanlaittoa, varmista, että hidan liedon ulkoiset ja näkyvät sisäiset osat eivät omistuu ehjää, siruja ja muita vikoja. Kupin ja lämmityselementin välillä ei pitäisi olla esteitä.

Ruoanlaiton ajan asettaminen

Hitaalla liedellä REDMOND RMC-M90E voi itsenäisesti asettaa ruoanlaitonajan kunkin ohjelman (ilman ohjelmaa "QUICK COOK"). Muutoksia ja aika riippuu ruokaohjelmasta. Ajan muuttamiseksi:

1. Kun olet valinnut ruokaohjelman klikkaa painiketta "Hour" ja aseta tunti. Jos pidätte painiketta muutamaa sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
2. Painamalla painiketta "Min" asettaa minuutin. Jos pidätte painiketta muutamaa sekunnin, aloittaa nopea arvonmuutos.
3. Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina "Hour" painiketta nollaamaan tuntia. Sitten paina "Min" arvomaan minuuttia.
4. Kypsennysajan asennuksen jälkeen, siirry seuraavaan vaiheeseen ruokaohjelman valittamista varten. Peruuattamaksi asetukset, paina "Reheat/Cancel" ja alka kaikki uudelleen.


 **Manuaalinen kypsennysajan asennus, harkitse mahdollisia erilaisia astuksia ja askeleita, jotka ovat valittu tehdasasetuksien taulukan mukaisesti.**
Avuksesi, ajanjakso määrittely alkaa pienimmistä arvoista. Näin voit pidentää lyhyen ajan ohjelmassa, jos ruoka ei ole valmistautu ensisijaisessa ajassa. Joissakin automaattisissa ohjelmissa ruoanlaitto alkaa vasta sen jälkeen, kun lämpötila on julkaistu. Esimerkiksi, jos kylmää vettä alkua ja asettaa "STEAM" ohjelmassa 5 minuuttia kypsennysajan, kypsennysaika alkaa vasta sen jälkeen, kun vettä kiehuu a ja kuppissa on riittävä määrä höyryä.
"PASTA" ohjelmassa asetettu kypsennysaika alkaa, kun vesi kiehuu ja paine ke "Start" painetaan uudelleen.

"Time Delay" toiminto ("Siirretty alku")

Tämän toiminnon avulla asettaa ajan, jonka kuluttua ruoan tulee olla valmis (ajan suhteen ohjelman). Aika voi asettaa vaihdella 10 minuuttia 24 tuntiin vaiheessa kanta 10 minuuttia. On muistettava, että viive on oltava suurempi kuin asetettu aika, muuten ohjelma alkaa laittaa heti painamalla "Start".

Voitte asettaa aikaa kun valitsette automaattisen ohjelman, asettate lämpötilaa ja paistoajaa:

1. Painamalla painiketta "Time Delay" aseta "Siirretty alku" toiminnon. Näytössä näkyy "Time Delay", ja ajastin alkaa vilkkua.
2. Painamalla painiketta "Hour" muuta tuntien merkityksen. Ajan muoto on 24 tuntia. Jos pidät painiketta muutamaa sekunnin aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
3. Painamalla painiketta "Min" muuta minuuttien merkityksen. Jos pidät painiketta muutamaa sekunnin aloittaa nopea tuntiarvon muutos.
4. Jos ruoanlaiton aika on alle tunnin paina "Hour" painiketta nollaamaan tuntia. Sitten paina "Min" arvomaan minuuttia.
5. Peruuattamaksi asetukset, paina "Reheat/Cancel" ja alka kaikki uudelleen.
6. Ajan asetuksen jälkeen paina ja pidä "Start" painiketta muutamaa sekunnin. "Time Delay" toiminnon indikaatori palaa, alkaa ohjelman toiminto ja alkaa ajan lähtölaskenta.
7. Kun aika tulee, astia on valmis. Ohjelman päätyttyä automaattisesti valmistu ruokia lämpötilan säilyttämisen toiminto (autolämmitys) ja "Reheat/Cancel" indikaatori palaa.
8. Autolämmityksen poistamiseksi paina "Reheat/Cancel" painiketta. Indikaatori sammuu.

 **On käytettävissä kaikissa automaatiohjelmissa, lukuun ottamatta "FRY"; "PASTA" ja "QUICK COOK" ohjelmien. Se ei ole suositeltavaa käyttää "Time Delay"; jos resepti sisältää maitoa tai muita pilaantuvia elintarvikkeita (munat, tuore maito, liha, juusta, jne.). "Time Delay" ohjelmassa laittamisessa huomaa että "STEAM" toiminnossa ajoitus alkaa vain hidan liedon tarvittavan lämpötilan saavuttamisen jälkeen.**

Valmisruokojen lämpötilan ylläpidon toiminto "Keep Warm" (autolämmitys)

Se käynnistyy automaattisesti heti ruoanlaittoohjelman käytön jälkeen ja voi säilyttää valmiin lautasen lämpötilan sisällä 57-70-75°C 24 tunnissa.

Autolämmityksen toiminnassa indikaatori "Reheat/Cancel" palaa , näytössä on ajan suora lukeminen. Tarvittaessa autolämmityksen voidaan sammuttaa painamalla painiketta muutamaa sekunnin "Reheat/Cancel".

Autolämmityksen alustava sammuttaminen

Autolämmityksen ei ole aina toivottavaa. Tässä mielessä, hidan liesi REDMOND RMC-M90E tarjoaa alustava sammuttamisen. Alun aikana tai ohjelman toiminnassa paina muutamaa sekunnin painiketta "Menu/Keep Warm", sen asti että "Reheat/Cancel" sammuu. Autolämmityksen kytkemiseksi paina "Menu/Keep Warm" uudelleen.

Ruoan lämmityksen toiminto

Hidas liesi REDMOND RMC-M90E voi lämmittää kylmää ruokaa. Sitä varten:


- Laita ruoka kulhoon, aseta se hataan liedun runkoon.
- Sulje kanssi, kytkte sen virkavirtaan.
- Paina muutamaa sekunnin painiketta "Reheat/Cancel" äänteen. Indikaatori palaa näytössä. Ajastin alkaa lämmityksen aikalaskenta.


Hidas liesi lämmittää ruokaa 70-75°C asti ja ylläpitää sitä lämpimänä 24 tuntia. Tarvittaessa lämmitys on sammutettava painamalla muutamaa sekunnin painiketta "Reheat/Cancel", siihen asti että indikaatorit eivät palaa.



Vaikka se voi säilyttää ruokaa lämmittynnä 24 tuntia, älä jätä lämmityksen yli kaksi tai kolme tuntia, koska se voi joskus aiheuttaa sen makuun.

Yhteisiä menettelyjä käyttäen automaattisia ohjelmia

 **Tärkeää! Jos et käytä laitetta, keittä vettä (esimerkiksi, kun ruoanlaitto ruokaa), älä aseta ruoanlaitto lämpötila on yli 100°C. Tämä voi aiheuttaa ylikuumentumisen ja rikkoutumisen laitteen. Samasta syystä on kiellettyä käyttää kiehuviin vesiohjelmiin "BAKE", "FRY", "BREAD".**

1. Mitäa tarvittavat ainekset.
2. Laita ainekset hidan liedun kulhossa ohjelman mukaisesti ja aseta se runkoon. Varmista, että kaikki ainesosat, kunten neste on alle kulhon suurimman merkin. Varmista, että kulho asennetaan väärityymiä ilman, ja se on lämmityselementin yhteydessä.
3. Sulje kanssi, kunnes se napsahtaa. Kytkte sen verkkovirtaan.
-  **HUOMIO! Jos keität korkeassa lämpötilassa suuren määrän kasviöljyä, jätä laitteen kanssi aina auki.**
4. Painamalla "Menu/Keep Warm" valitsette tarvittetu ruoanlaittoohjelman (näytössä palaa indikaattori).
5. Jos ette pidä kypsennysaika, voitte muuttaa tätä arvoa painamalla painiketta "Hour" ja "Min".
6. Tarvittaessa perustaa siirretty aikaa. Toiminto "Time Delay" ei ole käytettävissä ohjelmia "FRY", "PASTA" ja "QUICK COOK".
7. Aloittamaan ruoanlaittoohjelman, pidä muutamaa sekunnin painiketta "Start", sen asti että palaa indikaattori "Start" ja "Reheat/Cancel". Aloittaa ohjelman toiminto ja kypsennysajan lähtölaskenta. "STEAM" ohjelmassa lähtölaskenta alkaa veden kiehuvan jälkeen ja riittävän höyryn kulhoon saavuttamisen jälkeen, ohjelman "PASTA" – veden keittämisen, tuottamisen ruokaa ja painamisen painiketta "Start" jälkeen.
8. Tarvittaessa voidaan sammuttaa autolämmitysohjelman painamalla "Menu/Keep Warm" painiketta. "Menu/Keep Warm" paineinen painaminen uudelleen kytkte tämän ohjelman. Autolämmitys ei ole käytettävissä "YOGURT/DOUGH" ja "BREAD" ohjelmissä.
9. Päätyttyä ruoanlaiton ohjelma ilmoittaa sinulle äänen. Sitten, ohjelman tai nykyisen asetuksen riippuen, liete siirtyä autolämmitysohjelman ("Reheat/Cancel" painekeen indikaattori palaa) tai valmistilassa ("Start" painiikkeen indikaattori palaa).

10. Ohjelman peruuttamaksi, ruoanlaittamisen tai autolämmityksen keskeyttämäksi paina muutama sekuntia "Reheat/Cancel" painikkeetta.



Parhaalle tulokselle tarjoamme ruoanlaiton reseptejä hitaan lieden REDMOND RMC-M90E kirja kehitetty erityisesti tätä mallia varten.

Ruoanlaittovihjeistä löytyy vastauksia useisiin esitettyihin kysymyksiin.

Jos mielestäsi, et voi saavuttaa haluttua tulosta tavanomaisilla automaattisilla ohjelmilla, käytä yleisen ohjelman "MULTICOOK" laajennetuin manuaalisten asetuksien kanssa, joka tarjoaa suuria mahdollisuuksia kulinaarisia kokeiluja.

"MULTICOOK" ohjelma

Tämä ohjelma on suunniteltu melkein kaikki ruoka käyttäjämälle määrittämän parametrit lämpötilan ja kypsennysajan. Ohjelman ansiosta "MULTICOOK" hidas liesi REDMOND RMC-M90E voi korvata keittikoneita ja laittaa ruokaa lähes minkä tahansa reseptin mukana sekä vanhasta keittokirjasta että Internetistä.

Avuksesi ruoanlaitossa lämpötiloissa jopa 80°C, autolämmityksen toiminto on peruttanut. Tarvittaessa se voidaan aktivoida manuaalisesti pitämällä painiketta muutaman sekunnin "Menu/Keep Warm" ruokalaittoohjelman kytkemisen jälkeen, ennen kuin "Reheat/Cancel" indikaattori palaa.

- Oletuksena "MULTICOOK" ohjelmassa paisto aika on 15 minuuttia, ruoanlaiton lämpötila on 100°C.
- Manuaalinen lämpötilan laajuus (muuttaa painamalla "Temperature" painiketta) on 35°C-170°C: n 5°C muutosaskelen kanssa.
- Manuaalisen säädön laajuus on 5 minuuttia –12 tunti 1 minuutin muutosaskelen kanssa jopa 1 tunti tai 5 minuuttia intervallijaksolle yli 1 tunti.



Jos käytät "MULTICOOK"-ohjelmaa kiehuvaan veteen (esimerkiksi, keitettyässä tuotteita), älä aseta keittolämpötilaa yli 100°C.

"OATMEAL" ohjelma

Suosittelaaan maitopuuroiden laittamista varten. Oletuksena ohjelman ruoanlaittoaika on 10 minuuttia. Manuaalinen ruoanlaittoajan säätö on myös mahdollista ja se vaihtelee 5 minuutista 1 tunti 30 minuuttia 1 minuutti muutosaskelen kansa.

"OATMEAL" ohjelma on suunniteltu puuroa laittoa varten pastoroitua maitoa käyttäen. Maidon kiehumisen välttämiseksi ja saamiseksi toivottua tulosta, on suositeltavaa tekemään seuraavaa ennen valmistusta:

- pestää kaikki täysjyvävilja (riisi, hirssi, ym.), kunnes vesi on puhdasta; ruoanlaittoa ennen rasvata kuppia voina;
- pitää osuusta, mittaamalla aineista kirjan reseptin mukaan, vähentää tai lisää määrää ainesosien tiukasti suhteessa;
- käyttäessä täysmaitoa laimentaa sitä juomaveden kanssa 1:1.

Maidon ja viljan ominaisuudet, alkuperän riippuen voivat vaihdella, mitä joskus vaikuttaa laitton tuloksiin.

Jos toivottuja tuloksia "OATMEAL" ohjelmassa ei ole saavutettu, käytä yleisita "MULTICOOK" ohjelmaa. Optimaalinen maitopuuron lämpötila on 95°C. Ainesosiden määrä ja valmistusaika on säädetty reseptin mukaan.

"STEW" ohjelma

Suosittelaaan laittaa höyryssä kasviksia, lihaa, siipikarjaa ja äyriäisiä. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 20 minuutista 12 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

"FRY" ohjelma

Suosittelaaan paistamaksi lihaa, vihanneksia, siipikarjaa, äyriäisiä.

Oletuksena paisto aika on 15 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista välillä 5 minuutista 1 tunti ja 30 minuuttiin 1 minuutin

muutosaskelen kanssa. "Time Delay" toiminto tässä ohjelmassa ei ole käytettävissä.



Etä aineet eivät pala, noudata keittokirjoja ja joskus sekoita kupin sisältöä. Sallittu ruoanlaitto auki hitaan lieden kannen kanssa.

"SOUP" ohjelma

On suositeltavaa valmistaa erilaisia keittoja ja pääruokia sekä hedelmähillockeita ja juomia. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

"STEAM" ohjelma

Suosittelaaan laittaa kasviksia, kalaa, lihaa, kasvisruokia, lasten menua. Oletuksena ohjelma paisto aika on 15 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 2 tuntiin vaiheessa 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

Valmistelua varten ohjelmassa käytä erityistä astiaa:

1. Kaada kulhoon 600-1000 ml vettä. Aseta kulhoon Höyryssä ruoanlaittoa varten astian.
2. Mittaa ja valmistaa ruokaa reseptin mukaan, laita ne tasaisesti astialla ja aseta kuppi kulhoon. Varmista, että kulho on kosketuksessa lämmityselementin kanssa.
3. Seuraa 3-10 "Yhteisiä menettelyjä" käyttäen automaattisia ohjelmia".



Ruoanlaiton ohjelman lähtöasenta alkaa veteen kiehuvaan jälkeen ja riittävä höyryn tiheys kulloassa saavuttamisen jälkeen. Jos et käytä automaattista kellonajan asetusta tässä ohjelmassa, käytä suositellun kypsennysajan taulukkoa.

"PASTA" ohjelma

On suositeltavaa pasta ruoanlaittoa, makkaroitu, keittämällä muniä y.m. Oletuksena ohjelma paisto aika on 8 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 2-20 minuuttia 1 minuutin muutosaskelen kanssa. Ohjelman mukaan tuo vettä kiehuvaan, ainesosiden lastaus ja niiden jatkovalmistelua. Vedenveden kiehumispisteestä merkkiään ilmoittaa. Ohjelman valmistusaika alkaa, jos painaa Start-nappia toisen painamisen jälkeen.

"Time Delay" toiminto ei ole saatavilla tässä ohjelmassa.



Eliinartikkeiden valmistuksessa (kuten pasta, ravioli ym.) muodostuu vahto. Voitte otava kulhon kannen laittamisen tuotteita kiehuvaan veteen minuutin jälkeen.

"SLOW COOK" ohjelma

On suositeltu laittaa suolaalija, sulatettua maito. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 5 tuntiä. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 1-8 tuntiä 10 minuutin muutosaskelen kanssa.

"BOIL" ohjelma

On suositeltu laittaa vihanneksia ja palkokasveja. Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 40 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 2 tuntiin 5 minuutin muutosaskelen kanssa.

"BAKE" ohjelma

On suositeltu leipoa keksit, padat, kakut hiivataikinasta ja Voitaikinasta . Oletuksena ohjelman valmistelun aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 8 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.



Halukkuks keksi voi tarkistaa pistämällä puutikon (hammastikulla). Jos otat sen pois ja silhen ei jää kiinni taikinapalaa – sokerikakku on valmis. Leipivä leipoamassa aktivoi automaattisen lämmityksen on neuvotteleva keskeyttää.

"GRAIN" ohjelma

On suositeltu laittaa ruokaa murenevia puuroita erilaisista muroista, ruoanlaitto erilaisia täytteitä. Oletuksena ohjelman paisto aika on 35 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 4 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"PILAF" ohjelma

On suositeltu laittaa pilahvirisiin erilaisia lajiä. Oletuksena ohjelman paisto aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutista 1 tuntiin ja 30 minuuttia 10 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"YOGURT/DOUGH" ohjelma

On suositeltu laittaa pilahvirisiin erilaisia makuisia ja hyödyllisiä jogurtia kotona. Oletuksena ohjelman paisto aika on 8 tuntiä. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 6-12 tuntiä 10 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"Autolämmitys" toiminto ei ole saatavilla. Ainesosien laittamisessa varmistaa, että ne ovat kulhon puolen alle.

Jogurtin Valmistellessa voit käyttää erityinen joukko purkit jogurtia varten REDMOND RAM-G1 (myydään erikseen).

"PIZZA" ohjelma

On suositeltu laittaa pizzata. Oletuksena ohjelman paisto aika on 25 minuuttia. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 20 minuutistaista ja 1 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"BREAD" ohjelma

On suositeltu leipoa erilaisia leipätyyppejä joita ovat valmistettu vehnäjuuhosta ja ruisjuuhosta. Ohjelma tarjoaa täydellisen sykin taikinan valmistelusta varautumisesta paistamiseen Oletuksena ohjelman paisto aika on 3 tuntiä. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 1-6 tuntiä 10 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"Autolämmitys" toiminto ei ole saatavilla.

Ainesosien laittamisessa varmistaa, että ne ovat kulhon puolen alle.

On muistettava, että ohjelman ensimmäisessä tunnissa taikina on osoittautumassa ja vain sitten paista.

- Jauhoa ennen käyttämistä, on suositeltavaa siivilöidä ja poistaa epäpuhtauksia.
- Älä käytä "Time Delay", koska se voi vaikuttaa leivän laatuun.
- Älä avaa hitaan lieden kattoa ennen leivontaohjelman loppuun! Se vaikuttaa leivän laatuun.
- Voit säästää aikaa ja yksinkertaistaa valmistelun suosittelemme käyttää valmiiksi sekoitusta leipoamista varten.

"DESSERT" ohjelma

On suositeltu laittaa erilaisia jälkiruokia hedelmistä ja marjoista. Oletuksena ohjelman paisto aika on 1 tunti. Manuaalinen säätö kypsennysaika on mahdollista 5 minuutista 4 tuntiin 5 minuuttia muutosaskelen kanssa.

"QUICK COOK" ohjelma

Tässä ohjelmassa on mahdollista laittaa riisiä ja murenevia viljoista puuroita nopeasti. Tässä ohjelmassa ruoanlaiton ajan säätö ja "Time Delay" toiminto ei ole saatavilla.

III. LISÄTILAISUUDET

- Fondue
- Uppopainostossapaistaminen
- Ræjuuston ja juuston valmistelu

- Nestemäisten tuotteiden pastörointi
- Lasten tuotteiden lämmittely
- Lasiesineiden ja henkilökohtaisia hygieniatuotteita sterilointi

IV. LISÄTARVIKKEET

Voit ostaa lisävarusteita REDMOND RMC-M90E ja tutustua REDMOND-uutuusiin yhtiön kotisivuilla www.redmond.com tai virallisten jälleenmyyjien liikkeissä.

V. LAITTEEN PUHDISTUS JA HUOLTO

Yleiset säännöt ja suositukset

- Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä sekä ruoan hajun poistamiseksi laitteesta keittämisen jälkeen suositellaan puolikkaan sitruunaan käsittelyä "STEAM" ohjelmassa 15 minuuttia.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se. Työkamion, mukaan lukien kuumennuslevy, kulho, sisäkansi, lauhdutus säiliö ja höyryventtiili, on oltava puhdas ja kuiva.
- Varmista ennen laitteen puhdistamista, että se on kytketty irti ja täysin kylmä. Puhdistukseen käytetään pehmeää kangasta ja herkkää astianpesuainetta.



Laitetta puhdistettaessa ei saa käyttää karkeita pyyhkeitä, pesusieniä tai hankauspasta. Ei myöskään voida hyväksyä sellaisten kemiallisesti aggressiivisten tai muiden aineiden käyttöä, joita ei suositella käytettäväksi elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuissa esineissä.



Älä upota laitetta veteen tai aseta sitä vesivirran alle!

- Ole varovainen, kun puhdistat kuminen (silikoni) laitteen osat: niiden vaurioita tai muodonmuutos voi aiheuttaa laitteen toimintahäiriön.
- Laitteen keho voidaan puhdistaa, kun se likaantuu. Kulho, sisempi kansi, lauhteen säiliö ja irrotettava höyryventtiili on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Laitteen valmistuksessa muodostunut kondensaatti poistetaan laitteen jokaisen käyttökerran jälkeen. Puhdista tarvittaessa työkamion sisäpinnat.

Ruumiin puhdistaminen

Puhdista laitteen runko pehmeällä, kostealla keittiökankaalla tai sienellä. On mahdollista käyttää herkkää puhdistusainetta. Jotta vätetään mahdolliset tahrat vedestä ja tahrat kehossa, suositellaan, että pyyhkit pinnan kuivaksi.

Kulhon puhdistaminen

Kulho voidaan pestä sekä käsin pehmeällä sienellä ja astianpesuaineella, ja astianpesukone (suositusten mukaisesti) sen valmistaja).

Jos se on erittäin likaista, kaada lämmintä vettä kulhoon ja jätä se likoamaan vähäksi aikaa, sitten se on puhdas. Pyyhi kulhon ulkopinta kuivaksi ennen kuin se asennetaan laitteen runkoon.

Kulhon säännöllisessä toiminnassa sen sisäpintojen väri voi muuttua kokonaan tai osittain. Tämä ei ole merkki kulhon viasta.

Sisäkannen puhdistaminen

Katso kaavio **A4** (sivu 7) sisäkansi poistetaan ja asennetaan. Puhdista pääkansi kostealla keittiökankaalla tai sienellä. Pyyhi molempien kansien pinnat kuiviksi ennen sisäkansien asentamista.

Irotettavan höyryventtiilin puhdistus

Höyryventtiili on asennettu erityiselle istumelle laitteen kannelle. Katso puhdistusta koskeva kaavio **A5** (sivu 8).



Huomio! Venttiilin kumitulpan muodonmuutoksen välttämiseksi sitä ei saa vääntää tai vetää ulos poistettaessa, puhdistettaessa ja asennettaessa.

Kondensaatin poisto

Tässä mallissa kondensaatti kerääntyy kulhon ympärillä olevan laitteen kehoon ja virtaa laitteen takaosassa sijaitsevaan erityiseen säiliöön. Puhdistaksesi säiliön huuhtele se juoksevan veden alla edellä mainittujen sääntöjen mukaisesti. Poistetaan kaikki jäljellä olevat kondensaattit kulhon ympärillä keittiökankaalla.

Työtilan puhdistaminen

Tiukasti noudatetaan ohjeita tämän oppaan, todennäköisyys neste, ruoka hiukkasia tai roskia tultaessa toimi jaoston laite on minimaalinen.

Jos on tapahtunut merkittävä kontaminaatio, työkamion pinnat on puhdistettava, jotta estetään laitteen virheellisen toiminta tai vahingoittuminen.



Ennen laitteen työkamion puhdistamista varmista, että laite on kytketty irti ja täysin jäähtynyt!

Sivuseinät työskentely jaosto, pinnan lämmitys levy ja kotelo keski-lämpötila-anturi (sijaitsee keittämislämmityslevy) voidaan puhdistaa kostealla (ei märkälä) sienellä tai kangas. Jos käytät pesuainetta, sinun olisi huolellisesti poistaa jäännös välttää ei-toivottuja hajua myöhemmissä ruoanlaitto.

Jos vieraita esineitä saada syvennykseen ympäri keski lämpötila-anturi, varovasti poistaa ne pinsetillä, ilman painamalla anturin kotelo.

Jos kuumennuslevyn pinta on likainen, voidaan käyttää kostutettua keskikovaista tynnyä tai synteettistä harjaa.



Kun laitetta käytetään säännöllisesti ajan mittaan, kuumennuslevyn väri voi muuttua kokonaan tai osittain. Tämä ei ole merkki toimintahäiriöstä eikä vaikuta laitteen oikeaan toimintaan.

Kuljetus ja Varastointi

Puhdista ja täysin kuivata laitteen kaikki osat ennen säilytystä ja jälleenkäyttöä. Säilytä laite kuivassa tuulettavassa paikassa kaukana lämmityslaitteista ja suorista auringonsäteistä.

Kuljetuksen ja säilyttämisen aikana ei saa joutumaan laitteita mekaanisiin rasituksiin, jotka voivat aiheuttaa vahinkoa laitteelle ja/tai häiriöitä pakkauksen eheyden suhteen.

Säilyttämisen aikana on tarkastettava, jottei vesi ja muita nesteitä pääse laitteen pakkaukseen.

VI. RUOANLAITTO NEUVOA

Valmistelun virheet ja sen ratkaisut

Tämä osio sisältää tyyppisiä virheitä tehdään ruoanlaitossa hitaassa liedessä, pohditaan mahdollisia syitä ja keinoja niiden ratkaisemiseksi.

RUOKA EI OLLUT VALMISTANUT

Mahdollisia ongelman syitä	Ratkaisut
Olet unohtanut sulkea kansi laitteen tai sammuttaa sen tiukasti, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	<ul style="list-style-type: none"> • Kypsennyksen aikana, älä avaa hidas lieden kannen tarpeettomasti. • Sulje kansi, kunnes se napsahtaa. Varmista, että mikään häiritsee kannen tiukkaa suljinkjärjestelmää ja elastinen suojapöytä ei ole vaurioitunut.
Kulho ja lämmityselementit ovat huonossa kontaktissa, joten ruoanlaitto lämpötila ei ollut riittävän korkea.	<ul style="list-style-type: none"> • Kulho on asennettava kotoon sujuvasti, lujasti kiinni lämmitys-levyn pohjaan. • Varmista, että hitaan lieden ei ole vieraita esineitä. Älä anna lämmityslevyn saastunutta.
<ul style="list-style-type: none"> • Valittava valinta elintarvikkeiden ainesosista. Nämä aineet eivät sovellu ruoanlaittoon valitsemalla menetelmällä, tai olet valinnut väärin ohjelman valmistusella. • Aineet leikataan liian suuri, rikkonut yleistä mittasuhteet kirjamerkkejä tuotteita. • Väärin asennettu (ei laskettu) kypsennysaika. • Resepti ei sovellu ruoanlaittoon tässä hitaan lieden malliin. 	<ul style="list-style-type: none"> • On toivotavaa käyttää todistettu (mukautettu käytettäväksi laitteen kanssa) reseptejä. Käytä reseptejä, joita voi todella luottaa. • Valinta ainesosia, menetelmä (leikkaus, osuudet kirjamerkkejä, ohjelman valinta) ja paistoaika on vastattava valitun reseptin.
Höyryssä laittaminen: kulhossa vettä on liian vähän varmistaa riittävä höyryn tiheys.	Kaada vesi kulhoon välttämättä suositeltu resepti mukaisesti. Jos olet epävarma, tarkista vedepinta kypsennysajassa.
Paistamisessa:	<ul style="list-style-type: none"> • Kaadetaan kupin liikaa öljyä • Normaalissa paistamisessa riittää kattamaan kulhon pohjaan voita ohuesti. • Uppopaaistettaessa noudata asianmukaista reseptiä.
Keittämisessä: keitto kiehuu yli, kun ruoanlaitto elintarvikkeita korkea happamuus.	<ul style="list-style-type: none"> • Älä peitä hitaan lieden kannen paistamisessa, jos se ei ole täsmennetty reseptissa. Pakasteet ennen paistamista välttämättä sulaa ja valuta vesi pois niistä.
Leipomassa:	<ul style="list-style-type: none"> • Jotkut tuotteet vaativat erityistä käsittelyä ennen keittämistä: pesu passerovainia jne. Seuraa ohjeita valitsemasi resepti. • Täytä kulhoon taikinaa pienemässä mittakaavassa. • Asetit kulhoon liikaa taikinaa. • Poista leivontaa kulhosta, käännä uudestaan ja uudestaan laita kulhoon, jatka ruoanlaitto kypsäksi. • Tulevaisuudessa laita taikinaa pienempään tilavuuteen.

TUOTE ON SULUTTANUT

Teit virheen valitessaan tuotteesta tai asennuksessa kypsennysajan. Liian pieni ainesosien koko.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä leikkauk, osuudet, ohjeinan valinta ja paisto aika on noudatettava sen suosituksia.
Valmistuksen jälkeen valmis ruoka seiso i liian pitkä autolämmityksessä.	Autolämmityksen pitkä käyttö ei ole toivottu. Jos hitaan lieden mallissaan on ominaisuus poistetaan käytöstä, voit käyttää tätä toimintoa.

TUOTE LIIAN HAIHTUU

Maitopuuroa keittämässä maito haihtuu.	Maidon laatu ja ominaisuudet voi riippua sijainnista ja sen tuotannosta. Käytä vain ultra-pastöroitu maito, jonka rasvapitoisuus on enintään 2,5%. Tarvittaessa maito voidaan laimentaa hieman juomavettä.
<ul style="list-style-type: none"> Ainekset ennen keittämistä ei ole käsitelty tai jalostettu väärin (huono pesty jne.). Ei ole noudatettu osuudet ainesosia tai tuote on valittu väärin. 	<ul style="list-style-type: none"> Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsitellyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia. Kokojyväkuidut, liha, kala ja äyriäiset ovat aina puhdastanut ahkerasti.
Tuote muodostaa vaahtoa	On suositeltavaa huuhdella valmiste huolellisesti, poistaa venttiiliä tai keittää kansi auki

RUOKA PALAA

<ul style="list-style-type: none"> Bowl oli huonosti puhdistettu edellisen laittamisen jälkeen. Kulho tarttumaton pinnoite oli vahingoittunut. 	Ennen ruokalaittoa tarkista, että kulho on hyvin puhdistettu ja tarttumatonalla ulkokuorilla ei ole vahingoja.
Tuotteiden kokonaisuus on pienempi kuin suositellaan reseptissä.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) reseptin.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paisto aikaa tai seurata reseptiä, joka on sovitettu tähän hitaana lieden malliin.
Paistamisessa: unohtit kaada öljyä kulhoon, et sekoita tai myöhemmin kumosi valmistetut tuotteet.	Tavanomaisissa paistamisessa, täytä kulhoon hieman kasviöljyä – niin, että se peittää kulhon pohjaa ohuella kerroksella. Yhtenäistä paistamista varten elintarvikkeiden kulhossa täytyy säännöllisesti sekoita tai käänää tietyn ajan kuluttua.
Muhennoksessa: kulhossa ei ole tarpeeksi vettä.	Lisää nestettä kulhoon. Kypsennyksen aikana älä avaa hitaan lieden kannen tarpeettomasti.
Keittämässä: kulhossa on vähän nestettä (ei havaittu osuudet ainesosia).	Huomioi oikea nestemäisen kiinteiden ainesosien suhde.
Leipoamisessa: et sotkee kulhon reunoihin öljylä ennen kypsennystä.	Ennen tehdyn testin rasva kulhon pohjasta ja sivusta voita tai kasviöljyä (älä kaada öljyä kulhoon).

TUOTE HÄVITSI MUOTOA

Olet liian usein sekoittanut tuotetta kulhossa.	Tavanomaisissa paistamisessa astia ei häiritä enemmän kuin joka 5–7 minuuttia.
Olet asentanut liikaa kypsennysaikaa.	Vähentää paisto aika tai seurata reseptiä, joka on sovitettu tähän malli yksikkö.

LEIPOMINEN ON MÄRKÄ

Käytettiin väärin ainesosia, jolloin ylijäämää kosteutta (mehevä, vihanneksa tai hedelmiä, pakastetut marjat, kerma jne.).	Valitse ainekset leivontaan reseptin mukaan. Yritä valita ainesosia elintarvikkeisiin, jotka sisältävät liian paljon kosteutta, tai käyttää niitä niin paljon kuin mahdollista vähimmäistaso.
Ylikypsäte valmiin kypsennämisen suljetussa hitaassa liedessä.	Yritä poistaa leivonnaiset hitaasta liedestä. Tarvittaessa voit jättää tuotteen lyhyen aikaa auলাম্মityksessä.

LEIPOMO EI OLE NOUSTANUT

Munat ja sokeri olivat liynty pahasti.	Katso tarkastettujen (mukautettu tätä mallia varten) resepti. Valinta ainesosia, menetelmä esikäsitellyn osuus kirjanmerkit on noudatettava sen suosituksia.
Taikina leivinpaperin kanssa seiso i liian pitkä aikaa	
Et seuloa jauhoja ja taikinaa vaivat huono.	
Tehdään virheitä tekemässä ainesosia.	

i Joissakin Redmond hitain liedein malleissa "STEW" ja "SOUP" ohjelmissa jossa on voi olla nestettä puute kulhossa laukaisee ylikuumenemissuoja. Tällöin ohjelma pysähtyy ja ruuanlaitto tulee autolämmityksen.

Suosittelun löylyssä ruoanlaiton aika

N	Ruoka	Paino, g (määrä)	Veden määrä, ml	Ruoanlaiton aika, min
1	Sianlihan / Naudanlihan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	20/30
2	Lampaan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	25
3	Kanan filee (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
4	Lihapullat	180 (6 kpl.) / 450 (3 kpl.)	500	10/15
5	Kala (filee)	500	500	10
6	Salaattikatkarapu (kuoritut, keitetyt ja jäädytetyt)	500	500	5
7	Peruna (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	15
8	Porkkana (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	35
9	Juurikas (kappaleita 1,5 x 1,5 sm)	500	500	95
10	Vihannekset (tuorejäädytetyt)	500	500	10
11	Muna	3 kpl.	500	10

i On muistettava, että nämä ovat yleisiä suosituksia. Aika voi poiketa suositusarvoista, sekä mausta.

Lämpötilanmuotojen käyttöjen suositukset "MULTICOOK" ohjelmassa

N	Käyttölämpötila	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)
1	35°C	Taikinanvalmistus, etikan keittäminen
2	40°C	Jogurtin valmistus
3	45°C	Hapatus
4	50°C	Fermentaatio
5	55°C	Mehevän valmistus
6	60°C	Vihreä teetä, vauvanruokaa valmistus
7	65°C	Tyhjöpakaton lihan valmistus
8	70°C	Boolin valmistus
9	75°C	Pastörointi, valkoista teetä valmistus
10	80°C	Glögin valmistus
11	85°C	Rahkan tai astiallisten, jotka vaativat pitkän kypsennysajan valmistus
12	90°C	Punaisen teen valmistus
13	95°C	Maitopuuroiden valmistus
14	100°C	Marenin ja hillon valmistus
15	105°C	Hyytelön valmistus
16	110°C	Sterilointi
17	115°C	Sokeriilemen valmistus
18	120°C	Eisbeinin valmistus
19	125°C	Muhennoksen valmistus
20	130°C	Laatikon valmistus
21	135°C	Valmisteluiden astioiden
22	140°C	Kuumaa
23	145°C	Kalan ja vihannesten paistaminen folioon
24	150°C	Lihan paistaminen folioon
25	155°C	Hiivataikinasta tuotteiden paistaminen

N	Käyttölämpötilä	Käyttösuositukset (myös katso reseptikirja)
26	160°C	Linnunlihan paistaminen
27	165°C	Pihven paistaminen
28	170°C	Uppopaistossa paistaminen

Ruoanlaiton ohjelmien yhteenveto taulukko (tehdasasetukset)

Ohjelma	Käyttösuositukset	Kaikoilla odotuksena	Valikoima kypsennyksia/ muutosaskel	Sliretty alla	Työastan odotus	Autolämmitys
MULTICOOK	Eri ruokia valmistelu lämpötilan kypsennyssajan asettamisen kanssa	15 min	5 min – 1 tunti / 1 min 1 tunti – 12 tuntia / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Maitopuuroiden valmistelu	10 min	5 min – 1 tunti 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Lihan, kalan, vihanneksien, lisukkeiden ja muiden ruokalajin hauduttaminen	1 tunti	20 min – 12 tuntia / 5 min	✓		✓
FRY	Lihan, kalan, vihanneksien ja usean ruokalajin paistaminen	15 min	5 min – 1 tunti 30 min / 1 min			✓
SOUP	Keittojen, vihanneksien ja kylmien keittojen ruoanlaitto	1 tunti	20 min – 8 tuntia / 5 min	✓		✓
STEAM	Höyrykypsennyksiä lihasta, kalasta, vihanneksista ja muista tuotteista	15 min	5 min – 2 tuntia / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Pastaa eri vehnäajikkeista ruoanlaitto, makkaroiden ja muiden puolivalmiiden tuotteiden valmistelu	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Lämpimän maidon, purkitetun lihan, eibeisin, hyetelön valmistelu	5 tuntia	1 tunti – 8 tuntia / 10 min	✓		✓
BOIL	Vihannesten ja palkokasveiden keittäminen	40 min	5 min – 2 tuntia / 5 min	✓		✓
BAKE	Kakkuiden, keksejen, laattikoiden, hiivataikinasta ja pullistatakinasta leipomo	1 tunti	20 min – 8 tuntia / 5 min	✓		✓
GRAIN	Eri viljojen ja lisukkeiden valmistelu. Ruoanlaitto murenevapuroa vedessä	35 min	5 min – 4 tuntia / 5 min	✓		✓
PILAF	Erialaisten pitävirislin lajien valmistelu (lihan, kalan, linnunlihan, vihanneksien kanssa)	1 tunti	20 min – 1 tunti 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Erikaisten jogurttilajien valmistelu	8 tuntia	6 tuntia – 12 tuntia / 10 min	✓		
PIZZA	Pizzan valmistelu	25 min	20 min – 1 tunti / 5 min	✓		✓
BREAD	Leivän rukiista ja vehnäjauhosta valmistelu	3 tuntia	1 tunti – 6 tuntia / 10 min	✓		
DESSERT	Eri jälkiruokien hedelmistä ja marjoista valmistelu	1 tunti	5 min – 4 tuntia / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Nopea riisin, murenevien puuroiden vedessä ruoanlaitto					✓

Automaattinen sammutus täydessä vedessä kiehumisen jälkeen

VII. ENNEN YHTEYDENOTTOA HUOLTOKESKUKSELLE

Vika	Mahdollinen syy	Vian korjaus
Virheilmoitus näyttöä: E1 – E4	Järjestelmävika, ohjaukshortti, lämpötila-anturi tai paine-anturi on mahdollisesti rikki.	Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteelle jäähtyä. Sulje kansa tiiviisti ja kytkte laite sähköverkkoon uudestaan.
Keitin ei käynnisty	Johto ei ole kytketty keittimeen tai (ja) pistorasiaan.	Tarkista että irrotettava johto on kytketty keittimen liitäntään ja pistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen	Kytke keitin toimivaan pistorasiaan.
	Sähkökatkos	Tarkista jännite verkossa. Jos jännitettä ei ole, käänny sähköntoimittajan puoleen.
Ruoan valmistus kestää liian kauan	Virta on viallinen (jännite verkossa ei ole tasainen tai on tavallista matalampi)	Tarkista jännite verkossa. Jos jännite on puutteellinen, käänny sähköntoimittajan puoleen.
	Kulhon ja lämmityselementin välissä on joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.)	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Poista vieras esine.
	Kulho on vinoasti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
Ruoan valmistamisen aikana keittimen kannen alta tulee höyryä	Lämmityselementti on likainen	Irrota keitin verkosta ja anna jäähtyä. Puhdista lämmityselementti
	Kulho on vinoasti keittimen rungossa	Asenna kulho suoraan
	Kansi ei ole tiiviisti suljettu tai vieras esine on kannen alla	Tarkista, onko keittimen kannen ja rungon välissä joku vieras esine (roska, suurimo, ruokaa, yms.) ja poista se. Sulje keittimen kansa aina naksahduksen asti.
	Sisäkannen kumitiiviste on liikalainen, viallinen tai epämuodistunut	Tarkista sisäkannen kumitiivisteen kunto ja tarpeen mukaan vaihda.

FIN

i Siinä tapauksessa, jos vikaa ei saada korjatuksi, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun.




Sähkölaitteiston ympäristöystävällinen kierrätys

Pakkausmateriaalin, käyttöohjekirjan ja laitteen hyödyksikäytön tulee suorittaa jätteen jalostuksen paikallisen ohjelman mukaisesti. Pidä huolta ympäristöstä: älä heitä sellaiset tuotteet tavonomaisten kotitalousroskien kanssa.

Käytettyjä (vanhoja) laitteita ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana, vaan ne tulee kierrättää erikseen. Vanhan laitteen omistaja on velvollinen tuomaan laitteet erikoistuneeseen kierrätyspisteeseen ja luovuttamaan ne vastaaville järjestöille. Näin edistät ja autat arvokkaiden raaka-aineden käsittelyä, sekä epäpuhtaiden aineiden puhdistusta.

Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan EU-direktiivin 2012/19/EU vaatimukset ja oma vastaavan merkin.

Yleisohjeet määrittävät käytettyjen laitteiden rakenteet palautusta ja kierrätystä varten koko EU-alueella.


 Citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de utilizare a acestui produs și țineți aceste instrucțiuni la îndemână. Utilizarea corectă a aparatului va prelungi în mod esențial durata lui de exploatare.

Măsurile de siguranță și instrucțiunile, cuprinse în acest manual, nu acoperă toate situațiile posibile, care pot apărea în procesul de exploatare a dispozitivului. Atunci când se utilizează dispozitivul utilizatorul trebuie să fie ghidat de bunul simț, să fie atent și grijuliu.


MĂSURI DE SECURITATE

- Producătorul nu este responsabil pentru nici o defecțiune provocată de nerespectarea cerințelor a tehnicii de securitate și a normelor de exploatare a produsului.
- Prezentul dispozitiv electric este prevăzut pentru utilizare în condiții de trai și poate fi utilizat în apartamente, căsuțe de vacanță sau în alte condiții similare de utilizare nonindustriale. Utilizarea industrială sau orice altă nespecială a dispozitivului va fi considerată ca încălcarea condițiilor de utilizare corespunzătoare a dispozitivului. În acest caz producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru consecințele posibile.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică asigurați-vă dacă tensiunea de rețea corespunde cu tensiunea nominală a aparatului (vezi caracteristicile tehnice sau placa signalitică a produsului).
- Folosiți un prelungitor electric care este potrivit cu puterea consumată de aparat – necoresponderea parametrilor poate provoca scurtcircuit sau cablul se poate aprinde.

- Conectați aparatul doar la prize cu legătură la pământ – aceasta cerință este esențială pentru protecție împotriva electrocutării. Dacă utilizați un prelungitor electric, asigurați-vă că acesta la fel are legătură la pământ.

 **ATENȚIE!** Când aparatul funcționează, corpul său, vasul și piesele de metal se încălzesc! Fiți precauți! Folosiți mănușile de bucătărie. Nu vă aplecați deasupra aparatului atunci când deschideți capacul pentru a preveni arsurile prin abur fierbinte.

- Scoateți aparatul din priză după utilizare, precum și atunci când îl curățați sau deplasați într-un alt loc. Scoateți cablul de alimentare cu mâinile uscate, ținându-l de fișă și nu de cablu.
- Nu trageți cablul de alimentare prin golurile de sub uși sau în apropierea surselor de căldură. Nu permiteți răsucirea, îndoirea sau atingerea cablului de alimentare de obiecte ascuțite, colțuri și marginile ale mobilierului.

 **NU UITAȚI:** deteriorarea eventuală a cablului de alimentare poate provoca deranjamente care nu corespund cu condițiile de garanție, precum poate provoca electrocutare. Cablul de alimentare deteriorat trebuie să fie schimbat la termen la un centru de service.

- Nu amplasați aparatul pe o suprafață moale, nu-l acoperiți niciodată atunci când funcționează, deoarece el se poate supraîncălzi și ulterior defecta.
- Este interzisă exploatarea aparatului în aer liber – pătrunderea umidității sau a unor obiecte străine în interiorul corpului aparatului poate provoca deteriorarea gravă a acestuia.
- Înainte de a curăța aparatul asigurați-vă că este deconectat de la rețeaua electrică și s-a răcit complet. Respectați cu strictețe instrucțiunile de curățare a aparatului.



Este interzis să scufundați corpul aparatului în apă sau să-l plasați sub un jet de apă!

- Copiilor în vârstă de 8 ani și mai mult, precum și persoanele cu handicap, senzoriale sau psihice, sau lipsa de experiență și cunoștințe, pot utiliza dispozitivul numai sub supravegherea și/sau în acel caz, dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolul, legat de utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Păstrați aparatul și cablul de alimentare în locuri neaccesibile copiilor sub 8 ani. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie efectuate de copii fără supravegherea unui adult.

- Materialul de ambalare (peliculă, polistiren și a.ș.m.d.) poate fi periculos pentru copii. Pericol de sufocare! Păstrați-l într-un loc neaccesibil pentru copii.
- Este interzisă repararea independentă a aparatului sau introducerea modificărilor în construcția acestuia. Toate lucrările de deservire și reparație trebuie să fie efectuate de către un centru de service autorizat. Repararea efectuată în mod neprofesionist poate provoca defectarea aparatului, traume și deteriorare a bunurilor.



ATENȚIE! Este interzisă utilizarea aparatului cu orice defecțiuni.

Caracteristici tehnice

Model	RMC-M90E
Putere	860-1000 Wt
Tensiune	220-240 V, 50/60 Hz
Protecția împotriva electrocutării	clasa I
Volumul vasului	5 l
Acoperirea vasului	antiadezivă ceramică
Ecraan LED	prezent, color
Încălzire 3D	prezentă
Dimensiuni de gabarit	377 × 285 × 240 mm
Masa netă	3,4 kg

Programe

1. MULTICOOK (MULTI-BUCĂTAR)	10. BAKE (COACERE)
2. OATMEAL (TERCI DE LAPTE)	11. GRAIN (CRUPE)
3. STEW (CĂLIRE)	12. PILAF
4. FRY (PRĂJIRE)	13. YOGURT/DOUGH (IAURT/ALUAT)
5. SOUP (SUPĂ)	14. PIZZA
6. STEAM (LA ABURI)	15. BREAD (PÂINE)
7. PASTA (PASTE)	16. DESSERT (DESSERT)
8. SLOW COOK (PREGĂTIRE LENTĂ)	17. QUICK COOK (EXPRES)
9. BOIL (FIERBERE)	

Funcții

Menținerea temperaturii a felurilor de mâncare gata preparată (autoîncălzire)	prezentă, până la 24 ore
Deconectare prealabilă a autoîncălzirii	prezentă
Încălzirea mâncării	prezentă, până la 24 ore
Start amânat	prezentă, până la 24 ore

Configurare

Multi-cooker	1 buc.
Vas	1 buc.
Container pentru pregătire la aburi	1 buc.
Coș cu mâner pentru prăjire în friteuză	1 buc.
Păhar de măsură	1 buc.
Ispol	1 buc.
Lingură plată	1 buc.
Carte „100 rețete”	1 buc.
Fixator pentru ispol/lingură	1 buc.
Instrucțiuni de exploatare	1 buc.
Carte de service	1 buc.
Cablu de alimentare	1 buc.

Producătorul își rezervă dreptul de introducere a modificărilor în design, configurare, precum și în caracteristicile tehnice ale produsului în cursul perfecționării producției sale fără notificare prealabilă cu privire la aceste modificări. În specificațiile tehnice se admite o eroare de ±10%.

Structura multi-cooker RMC-M90E (schema A1, p. 4)

1. Capacul aparatului	10. Ispol
2. Capac interior demontabil	11. Păhar de măsură
3. Vas	12. Container pentru pregătire la aburi
4. Buton de deschidere a capacului	13. Coș pentru prăjire în friteuză
5. Panou de comandă cu ecraan	14. Fixator pentru ispol și lingură
6. Corp	15. Cablu alimentare
7. Mâner de transportare	16. Recipient pentru colectarea condensului
8. Supapă de aburi demontabilă	
9. Lingură plată	

Panou de comandă (schema A2, p. 5)

Multi-cooker REDMONDRMC-M90E este dotată cu panou de comandă senzorial cu ecraan cu cristale lichide color multifuncțional.

- „Reheat/Cancel” („Încălzire/Anulare”) – conectare/deconectare a funcției de încălzire, suspendarea lucrului programului de gătit, ștergerea setărilor efectuate.
- „Time Delay” („Start amânat”) – conectarea regimului de setare a timpului de start amânat.
- „Temperature” („Temperatura”) – setarea valorii temperaturii în programul „MULTICOOK”.
- „Hour” („Ore”) – alegerea valorii orelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat.
- „Min” („Minute”) – alegerea valorii minutelor în regimurile de setare a timpului de gătit și start amânat
- „Quick cook” („Expres”) – lansarea programului „QUICK COOK”.
- „Menu/Keep Warm” („Meniu/Autoîncălzire”) – alegerea programului de gătit automat; deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire.
- „Start” – conectarea regimului setat de gătit.
- Ecraan.

Structura ecranului (schema A3, p. 6)

- Indicator de efectuare a programului automat „QUICK COOK”.
- Indicator de funcționare a programului de gătit/încălzire.
- Indicator de etape de pregătire.
- Indicator de temperatură setată în programul „MULTICOOK”.
- Indicator de funcționare a funcției „Time Delay”.
- Indicator a regimului de indicatori a timerului.
- Timer.
- Indicator de program de gătit automat ales.

I. ÎNAINTE DE A ÎNCEPE EXPLOATAREA

Dezambalați atent produsul și scoateți-l din cutie, eliminați toate materialele de ambalare și autocolanțele promoționale cu excepția autocolanțelor cu numărul de serie.

Lipsa numărului de serie pe produs vă lipsește în mod automat de dreptul la deservire de garanție.

Ștergeți corpul aparatului cu o țesătură umedă. Spălați vasul cu apă caldă cu săpun. Uscați minuțios. La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin, ceea ce nu indică la defecțiunea aparatului. În acest caz se recomandă curățarea aparatului.

⚠ După transportarea sau păstrarea la temperaturi joase este necesar să mențineți dispozitivul la temperatura camerei nu mai puțin două ore înainte de conectare.

ATENȚIE! Este interzis să se ridice dispozitivul cu bolul umplut de mâner.

Nu porniți dispozitivul fără interiorul recipientului sau fără bol - în caz de pornire accidentală a programului de gătit, acesta va duce la o supraîncălzire critică a dispozitivului sau va deteriora învelişul non-stick. Înainte de a prăji produse, se toarnă un pic de ulei de legume sau de floarea-soarelui în castron.

STOP **ATENȚIE!** Este interzis să ridici dispozitivul de mânerul castronului!

II. EXPLOATAREA OALEI SUB PRESIUNE

Înainte de prima conectare

Amplasați aparatul pe o suprafață dreaptă orizontală astfel ca aburul fierbinte care iese din supapa de abur să nu pătrună sub tapete, acoperiri decorative, aparate electronice și alte obiecte sau materiale care pot suferi în urma umidității și a temperaturii ridicate.

Înainte de gătit asigurați-vă că părțile exterioare și interioare aparente ale oalei sub presiune nu sînt defectate, nu au știrbituri și alte defecte. Nu se admite prezența unor obiecte străine între vas și elementul de încălzire.

Setarea timpului de gătit

În multi-cooker REDMONDRMC-M90E timpul de gătit pentru fiecare program poate fi setat în mod independent (cu excepția programului „QUICK COOK”). Pasul de modificare și diapazonul posibil de timp setat depinde de programul de gătit ales. Pentru a modifica timpul:

- După alegerea programului de gătit apăsați butonul „Hour” setați valoarea de ore. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
- Apăsând butonul „Min” setați valoarea de minute. În cazul în care butonul apăsat este menținut câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
- În cazul în care apare necesitatea de a seta timpul de gătit mai puțin de o oră apăsați butonul „Hour” până la repunerea valorii de ore la zero. Apoi apăsați butonul „Min” setați valoarea necesară de minute.
- La terminarea setării timpului de gătit (ecraanul continuă să clipească) treceți în etapa următoare în conformitate cu algoritmul programului de gătit ales. Pentru anularea setărilor efectuate apăsați butonul „Reheat/Cancel”, după care din nou introduceți programul de gătit complet.

i *La setarea manuală a timpului de gătit țineți cont de diapazonul posibil de setări și pasul de setare prevăzut de un program de gătit ales în prealabil, în conformitate cu tabelul de setări de fabrică.*

Pentru comoditate diapazonul de timp setat în programele de gătit începe de la valori minimale. Aceasta permite prelungirea pentru un termen scurt a funcționării programului, în cazul în care mâncarea nu a reușit să se pregătească în timpul de bază.

În unele programe automate contorizarea timpului de gătit setat începe numai după atingerea de aparat a temperaturii de lucru setate. Spre exemplu, dacă în programul „STEAM” se toarnă apă rece și este setat timpul de gătit de 5 minute, atunci lansarea programului și contorizarea inversă a timpului de gătit setat începe numai după fierberea apei și formarea cantității necesare de aburi în vas.

În programul „PASTA” contorizarea timpului de gătit setat începe după fierberea apei și apăsarea repetată a butonului „Start”.

Funcția „Time Delay” („Start amânat”)

Funcția permite setarea unui interval de timp la sfârșitul cărui mâncarea trebuie să fie gata (ținând cont de timpul de funcționare al programului). Timpul poate fi setat într-un diapazon de la 10 minute până la 24 ore cu pasul de setare de 10 minute. Trebuie de ținut cont că timpul de suspendare trebuie să fie mai mare decât timpul de gătit setat, altfel programul va începe să lucreze imediat după apăsarea butonului „Start”.

Puteți seta timpul de start amânat după alegerea programului automat, setarea valorilor de temperatură și timp de gătit:

- Apăsând butonul „Time Delay” conectați regimul de setare a timpului de start amânat. Pe ecraan apare inscripția „Time Delay”, iar timerul începe să clipească.
- Apăsând butonul „Hour” treptat modificați valoarea de ore. Formatul de timp stabilit – 24 ore. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.
- Apăsând butonul „Min” modificați treptat valoarea de minute. Atunci când țineți butonul apăsat câteva secunde, începe modificarea accelerată a valorii.

- În caz de necesitate în setarea timpului de gătit mai puțin de o oră în regimul de setare de ore apăsați consecutiv butonul „Hour” până la repunere a valorii de ore la zero. Apoi apăsați butonul „Min” setați valoarea necesară de minute.
- Pentru a anula setările efectuate apăsați butonul „Reheat/Cancel” după care din nou introduceți programul de gătit complet.
- La sfârșitul setării de timp apăsați și țineți butonul „Start” apăsat timp de câteva secunde. Se va aprinde indicatorul de lucru a funcției „Time Delay”, începe efectuarea programului și contorizarea inversă de timp.
- Mâncarea va fi gata la timpul stabilit. La finisarea programului în mod automat se va conecta funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata (autoîncălzire) și se aprinde indicatorul butonului „Reheat/Cancel”.
- Pentru a deconecta funcția de autoîncălzire apăsați butonul „Reheat/Cancel”. Indicatorul butonului se stinge.

i Funcția de start amânat este accesibilă pentru toate programele de gătit automate, cu excepția programelor „FRY”, „PASTA” și „QUICK COOK”:

Nu este recomandat de a utiliza funcția „Time Delay”, în cazul în care rețeta conține produse lactate sau alte produse ușor alterabile (ouă, lapte proaspăt, carne, cașcaval etc.).

La setarea timpului în funcția „Time Delay” este necesar de ținut cont că contorizarea timpului în programul „STEAM” se începe numai la atingerea de către multi-cooker a temperaturii de lucru necesară (după fierberea apei).

Funcția de menținere a temperaturii felurilor de mâncare gata preparată „Keep Warm” (autoîncălzire)

Se include automat imediat după finisarea funcționării programului de gătit și poate menține temperatura felurilor de mâncare gata în limitele 70-75°C timp de 24 ore. Cu regimul de autoîncălzire în acțiune se aștează indicatorul butonului „Reheat/Cancel”, pe ecran se afișează contorizarea timpului de lucru în regimul dat. În caz de necesitate autoîncălzirea poate fi deconectată, apăsați și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”.

Deconectarea prealabilă a funcției de autoîncălzire

Nu este dorită întotdeauna ca funcția de autoîncălzire la sfârșitul lucrului programului de gătit să fie conectată. Ținând cont de aceasta, multi-cooker REDMOND RMC-M90E prevede posibilitatea de deconectare prealabilă a funcției date în timpul lansării sau a funcționării programului de gătit de bază. Pentru aceasta în timpul startului sau a funcționării programului apăsați și țineți apăsat câteva secunde butonul „Menu/Keep Warm”, până când indicatorul butonului „Reheat/Cancel” nu se va stinge. Pentru a conecta din nou funcția de autoîncălzire, apăsați butonul „Menu/Keep Warm” încă o dată (indicatorul butonului „Reheat/Cancel” se va aprinde).

Funcția de încălzire a felurilor de mâncare

Multi-cooker REDMOND RMC-M90E poate fi utilizată pentru încălzirea felurilor de mâncare reci. Pentru aceasta:

- Transpuneți produsele în vas, introduceți acest vas în corpul oalei sub presiune.
- Închideți capacul, conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel” până ce se va auzi un semnal sonor. Se vor aprinde indicatorul corespunzător pe ecran și indicatorul butonului. Timerul începe contorizarea timpului de încălzire.

Aparatul va încălzi mâncarea până la 70-75°C și o va menține în stare fierbinte timp de 24 ore. Le necesitate încălzirea poate fi oprită, apăsați și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”, până când indicatoarele corespunzătoare pe ecran și buton nu se vor stinge.



Necând în faptul că multi-cooker poate păstra produsul în stare încălzită până la 24 ore, nu se recomandă să lăsați mâncarea încălzită mai mult decât două-trei ore, deoarece uneori aceasta poate provoca modificarea calităților sale gustative.

Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate



CONTEAZĂ! Dacă utilizați un dispozitiv de fierbere a apei (de exemplu, atunci când gătiți produse), este interzisă setarea temperaturii de gătit peste 100°C. Acest lucru poate duce la supraîncălzirea și ruperea aparatului. În același motiv, este interzisă utilizarea programului „BAKE”, „FRY”, „BREAD” pentru fierberea apei.

1. Pregătiți (măsurați) ingredientele necesare.
2. Plasați ingredientele în vasul oalei sub presiune în corespundere cu programul de gătit și introduceți acest vas în corpul aparatului. Urmăriți ca toate ingredientele, inclusiv lichidul, să fie mai jos de cota maximă de pe suprafața interioară a vasului. Asigurați-vă că vasul este instalat fără devieri și aderă la elementul de încălzire.
3. Închideți capacul oalei sub presiune până ce se aude un click. Conectați aparatul la rețeaua electrică.



ATENȚIE! Dacă gătiți la temperatura ridicată folosind o cantitate mare de ulei vegetal, lăsați întotdeauna capacul dispozitivului deschis.

4. Cu ajutorul butonului „Menu/Keep Warm” selectați programul de gătit necesar (pe ecran se va afișa indicatorul de program).
5. În cazul în care nu vă aranjează timpul de gătit setat implicit, puteți modifica valoarea dată prin apăsarea butoanelor „Hour” și „Min”.
6. În caz de necesitate setați timpul de start amânat. Funcția „Time Delay” nu este accesibilă la utilizarea programelor „FRY”, „PASTA” și „QUICK COOK”.
7. Pentru a lansa programul de gătit apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Start”, până când nu se vor aprinde indicatorii butoanelor „Start” și „Reheat/Cancel”. Se începe efectuarea programului setat și contorizarea inversă a timpului de gătit. În programele „STEAM” contorizarea inversă începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas; în programul „PASTA” — după fierberea apei în vas, plasarea produselor și apăsare repetată a butonului „Start”.
8. În caz de necesitate funcția de autoîncălzire poate fi deconectată în prealabil, apăsați și ținând apăsat butonul „Menu/Keep Warm”, până când indicatorul butonului „Reheat/Cancel” nu se va stinge. Apăsarea repetată a butonului „Menu/Keep Warm” va conecta din nou funcția dată. Funcția de autoîncălzire este inaccesibilă atunci când utilizați programele „YOGURT/DOUGH” și „BREAD”.
9. Un semnal sonor informează despre finisarea programului de gătit. În continuare, în dependență de programul ales sau setările curente, aparatul trece în regim de autoîncălzire (arde indicatorul butonului „Reheat/Cancel”) sau în regim de așteptare (clipește indicatorul butonului „Start”).
10. Pentru a anula programul introdus, a suspenda procesul de gătit sau de autoîncălzire, apăsați și țineți apăsat timp de câteva secunde butonul „Reheat/Cancel”.



Pentru a obține un rezultat calitativ Vă propunem să folosiți rețetele de pregătire a bucatelor din cartea care acoperă multi-cooker REDMOND RMC-M90E — elaborată special pentru acest model.

În secțiunea Sfaturi de gătit puteți găsi răspunsuri la cele mai frecvente întrebări.



În cazul în care după părerea voastră nu ați reușit să atingeți rezultatul scontat în programe ordinare automate, folosiți programul universal „MULTICOOK” cu diapazon largit de setări manuale care oferă posibilități vaste pentru experimentele voastre culinare.

Program „MULTICOOK”

Acest program este destinat pentru a pregăti practic toate felurile de mâncare conform parametrilor de temperatură și timp de gătit setați de către utilizator. Grație programului „MULTICOOK” multi-cooker REDMOND RMC-M90E poate înlocui o serie întreagă de dispozitive de bucătărie și permite a pregăti mâncarea practic după orice rețetă care v-a prezentat interes gătit într-o carte de culinarie veche sau luată din Internet.

Pentru comoditate atunci când se pregătesc bucatelile la o temperatură până la 80°C funcția de autoîncălzire este deconectată. În caz de necesitate ea poate fi conectată manual, apăsați și ținând apăsat timp de câteva secunde butonul „Menu/Keep Warm” după lansarea programului de gătit, până când se aprinde indicatorul „Reheat/Cancel”.

- Timpul de gătit implicit în programul „MULTICOOK” constituie 15 minute, temperatura de gătit implicită — 100°C.
- Diapazonul reglării manuale de temperatură (se modifică prin apăsarea butonului „Temperature”): 35°C — 170°C cu pasul de modificare de 5°C.
- Diapazonul reglării manuale de timp: 5 minute — 12 ore cu pasul de modificare de 1 minut pentru un interval până la 1 oră sau 5 minute — pentru un interval mai mult de 1 oră.



Dacă utilizați programul „MULTICOOK” pentru apă clocotită (de exemplu, atunci când preparați produse de gătit), nu setați temperatura de fierbere peste 100°C.

Program „OATMEAL”

Este recomandat pentru pregătirea terciurilor de lapte. Timpul de gătit implicit în program constituie 10 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 1 minut.

Programul „OATMEAL” este prevăzut pentru pregătirea terciului utilizând lapte pasteurizat cu grăsime redusă. Pentru a evita scurgerea laptelui și a obține rezultatul scontat este necesar înainte de gătit de a întreprinde următoarele acțiuni:

- Spălați minuțios toate crupele integrale (orez, hrișcă, arpacăș de grâu etc.), până când apa devine limpede;
- Înainte de pregătire ungeți cu unt vasul oalei sub presiune;
- Respectați cu strictețe proporțiile, măsurând ingredientele conform indicațiilor din cartea cu rețete; micșorați sau măriți strict proporțional cantitatea ingredientelor;
- Atunci când folosiți laptele integral diluați-l cu apă potabilă în raport 1:1.

Proprietățile laptelui și crupelor în dependență de originea și producătorul lor pot fi diferite, ceea ce se reflectă uneori asupra rezultatelor de gătit.

În cazul în care rezultatul scontat în programul „OATMEAL” nu a fost atins, folosiți programul universal „MULTICOOK”. Temperatura optimă de pregătire a terciului de lapte constituie 95°C. Cantitatea ingredientelor și timpul de gătit setați conform rețetei.

Program „STEW”

Este recomandat pentru călirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produsele de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 12 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „FRY”

Este recomandat pentru prăjirea legumelor, cărnii, cărnii de pasăre, produselor de mare. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 5 minute.

Funcția „Time Delay” în acest program este inaccesibilă.



Pentru ca ingredientele să nu ardă, urmați instrucțiunile din cartea cu rețete și amestecați periodic conținutul vasului. Se admite pregătirea cu capac deschis al oalei sub presiune.

Program „SOUP”

Este recomandat pentru pregătirea diferitor bulionuri și feluri întâi, precum și compoturi și băuturi. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „STEAM”

Este recomandat pentru pregătire la aburi a legumelor, cărnii, peștelui, felurilor de mâncare dietetice și vegetariene, alimentație din meniul pentru copii. Timpul de gătit implicit în program constituie 15 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Pentru a pregăti în programul dat utilizați un container special (care intră în set):

1. Turnați în vas 600–1000 ml apă. Introduceți în vas containerul de gătit la aburi.
2. Măsurați și pregătiți produsele conform rețetei, plasați-le uniform în container și introduceți vasul în corpul aparatului. Asigurați-vă că vasul aderă la elementul de încălzire.
3. Urmați indicațiile p. 3–10 din compartimentul „Ordinea generală de acțiuni în timpul utilizării programelor automate”.



Contorizarea inversă a timpului de funcționare a programului de gătit începe după fierberea apei și atingerea densității necesare de aburi în vas.

În cazul în care nu utilizați setările automate de timp în programul dat, utilizați tabelul de timp de gătit la aburi recomandat pentru diferite produse.

Program „PASTA”

Este recomandat pentru pregătirea pastelor, etc., fierberea ouălor și crenvurșturilor. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 2 până la 20 minute cu pasul de setare de 1 minut. Programul prevede aducerea apei la fierbere, introducerea ingredientelor și pregătirea lor ulterioară. Un semnal sonor informează despre momentul de fierbere a apei și necesitatea de a introduce în producător. Contorizarea inversă a timpului de lucru a programului de gătit începe după apăsare repetată a butonului „Start”.

Funcția „Time Delay” în acest program este inaccesibilă.



Atunci când pregătiți unele produse (paste, etc.) se formează spumă. Pentru a evita scurgerea eventuală a acesteia după limitele vasului se poate de gătit cu capacul deschis peste câteva minute după introducerea produselor în apă fiartă.

Program „SLOW COOK”

Este recomandat pentru pregătirea cărnii înăbușite, a laptelui topit. Timpul de gătit implicit în program constituie 5 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 8 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Program „BOIL”

Este recomandat pentru pregătirea legumelor și a leguminoaselor. Timpul de gătit implicit în program constituie 40 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 2 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „BAKE”

Este recomandat pentru coacerea biscuiților, budincilor, turtelor din aluat de leavri și foitaj. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 8 ore cu pasul de setare de 5 minute.



Puteți verifica gradul de finisare a biscuitului înfigând în acesta o scobitoare. Dacă o scoateți și ea conține bucăți de aluat lipit – biscuitul este gata.

Atunci când pregătiți pâinea se recomandă de a deconecta funcția de încălzire automată a felului de mâncare la toate etapele de gătit.

Program „GRAIN”

Programul este recomandat pentru fierberea terciurilor friabile din diferite tipuri de crupe, pregătirea diferitor garniturilor. Timpul de gătit implicit în program constituie 35 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „PILAF”

Programul este recomandat pentru pregătirea diferitor tipuri de pilaf, paella. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră 30 minute cu pasul de setare de 10 minute.

Program „YOGURT/DOUGH”

Cu ajutorul acestui program puteți pregăti diferite iaurturi gustoase și sănătoase la domiciliu. Timpul de gătit implicit în program constituie 8 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 6 până la 12 ore cu pasul de setare de 10 minute.

Funcția de autoîncălzire în acest program este inaccesibilă. La introducerea ingredientelor urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația ½ de pe suprafața interioară a vasului.

Pentru a pregăti iaurturi puteți utiliza un set special de borcănșe pentru iaurt REDMOND RAM-G1 (se procură separat).

Program „PIZZA”

Este recomandat pentru pregătire pizza. Timpul de gătit implicit în program constituie 25 minute. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 20 minute până la 1 oră cu pasul de setare de 5 minute.

Program „BREAD”

Este recomandat pentru coacerea diferitor tipuri de pâine de făină de grâu și cu adăugarea făinii de secară. Programul prevede un ciclu complet de pregătire de la dospirea aluatului până la coacere. Timpul de gătit implicit în program constituie 3 ore. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 1 până la 6 ore cu pasul de setare de 10 minute.

În acest program funcția de autoîncălzire este inaccesibilă. Atunci când introduceți ingredientele urmăriți ca ele să fie mai jos de cotația 1/2 de pe suprafața interioară a vasului.

Trebuie de ținut cont că în decursul primei ore de funcționare a programului are loc dospirea aluatului, apoi nemijlocit coacerea.

- Înainte de a folosi făina, se recomandă de cernut pentru a o îmbogăți cu oxigen și a înlătura impuritățile.

- Nu este recomandată utilizarea funcției „Time Delay”, deoarece aceasta poate influența calitatea copturii.
- Nu deschideți capacul oalei sub presiune până la finisarea completă a procesului de coacere. De aceasta depinde calitatea produsului copt.
- Pentru a reduce timpul și a simplifica gătirea se recomandă de a utiliza amestecuri gata pentru pregătirea pâinii.

Program „DESSERT”

Este recomandat pentru pregătirea diferitor deserturi din fructe și pomușoare. Timpul de gătit implicit în program constituie 1 oră. Se prevede setarea manuală a timpului de gătit într-un diapazon de la 5 minute până la 4 ore cu pasul de setare de 5 minute.

Program „QUICK COOK”

Program de gătire rapidă a orezului, terciurilor friabile din crupe. Reglările timpului de gătit și funcția „Time Delay” în acest program sunt inaccesibile.

III. POSIBILITĂȚI SUPLIMENTARE

- Dospirea aluatului
- Pregătirea fondue
- Prăjire în fritușă
- Pregătirea brânzei, cașcavalului
- Pasteurizarea produselor lichide
- Încălzirea alimentației pentru copii
- Sterilizarea veselei și obiectelor de igienă personală

IV. ACCESORII ADIȚIONALE

Accesoriile suplimentare pentru REDMOND RMC-M90E și mai multe informații despre noutățile REDMOND pot fi achiziționate sau vizionate pe siteul www.redmond.company sau în magazinele distribuitorului oficial.

V. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA APARATULUI

Norme și recomandări generale

- Înainte de prima utilizare a dispozitivului, precum și pentru a elimina mirosul de alimente în dispozitiv după gătit, se recomandă să se prelucreze o jumătate de lămâie în el timp de 15 minute în „STEAM” programul.
- Dacă nu utilizați dispozitivul pentru o lungă perioadă de timp, deconectați-l. Camera de lucru, inclusiv discul de încălzire, bulul, capacul interior, recipientul de condensare și supapa de abur trebuie să fie curate și uscate.
- Înainte de a curăța dispozitivul, asigurați-vă că este deconectat și complet rece. Pentru curățare, utilizați o cârpă moale și detergent delicat de spălat vase.



Nu utilizați șervețele grosiere, bureți sau paste abrazive la curățarea dispozitivului. De asemenea, este inacceptabil să se utilizeze orice substanțe agresive din punct de vedere chimic sau alte substanțe care nu sunt recomandate pentru utilizarea obiectelor care vin în contact cu alimentele.



Nu scufundați dispozitivul în apă sau puneți-l sub un flux de apă!

- Aveți grijă la curățarea părților din cauciu (silicon) ale dispozitivului: deteriorarea sau deformarea acestora poate provoca funcționarea defectuoasă a dispozitivului.
- Corpul dispozitivului poate fi curățat pe măsură ce devine murdar. Bolul, capacul interior, containerul condensat și valva detașabilă cu abur trebuie curățate după fiecare utilizare. Condensul format în

procesul de gătit în dispozitiv, se îndepărtează după fiecare utilizare a dispozitivului. Curățați suprafețele interioare ale camerei de lucru, dacă este necesar.

Curățarea corpului

Curățați corpul dispozitivului cu o cârpă moale, umedă de bucătărie sau burete. E posibil să folosești un agent de curățenie delicat. Pentru a evita posibile pete de apă și pete pe corp, se recomandă să ștergeți suprafața uscată.

Curățarea castron

Vasul poate fi curățat atât manual, folosind un burete moale și detergent de spălat vase, cât și în mașina de spălat vase (în conformitate cu recomandările producătorului).

Dacă este foarte murdar, se toarnă apă caldă în castron și se lasă să se înmoaie pentru o vreme, apoi curat. Asigurați-vă că ștergeți suprafața exterioară a castronului cu uscare înainte de a o instala în corpul dispozitivului.

Cu funcționarea regulată a vasului, culoarea învelișului său intern ne-stick se poate schimba complet sau parțial. Acesta nu este un semn de defect castron.

Curățarea capacului interior

Consultați diagrama A4 (pagina 7) pentru procedura de îndepărtare și instalare a capacului interior. Utilizați o cârpă umedă de bucătărie sau un burete pentru a curăța capacele interioare principale și detașabile. Înainte de instalarea capacului interior, ștergeți suprafețele ambelor capace uscate.

Curățarea valvei demontabile cu abur

Supapa de abur este instalată într-un scaun special pe capul de sus al dispozitivului. Consultați diagrama A5 (pagina 8) pentru procedura de curățare.

STOP *ATENȚIE!* Pentru a evita deformarea garniturii de cauciu a supapei, nu o răsușiți și nu o trageți când o scoateți, o curățați și o instalați.

Îndepărtarea condensatului

În acest model, condensatul se acumulează într-o cavitate specială pe corpul dispozitivului din jurul bolului și se varsă într-un container special situat în partea din spate a dispozitivului. Pentru a curăța containerul, clătiți-l sub apă curentă, urmând regulile de mai sus. Se îndepărtează orice condensare rămasă în cavitatea din jurul bolului cu o cârpă de bucătărie.

Curățarea camerei de lucru

În strictă conformitate cu instrucțiunile acestui manual, probabilitatea ca lichidul, particulele alimentare sau resturile să intre în camera de lucru a dispozitivului este minimă.

Dacă s-a produs o contaminare semnificativă, suprafețele camerei de lucru trebuie curățate pentru a se evita funcționarea incorectă sau deteriorarea dispozitivului.

STOP *Înainte de a curăța camera de lucru a dispozitivului, asigurați-vă că aparatul este deconectat și complet răcit!*

Pereții laterali ai Camerei de lucru, suprafața discului de încălzire și carcasa senzorului de temperatură centrală (situat în mijlocul discului de încălzire) pot fi umeziți (nu umeziți) burete sau cârpă. Dacă utilizați detergent, ar trebui să eliminați o atenție reziduu pentru a evita apariția mirosului nedorit în timpul gătitului ulterior.

Dacă obiectele străine intră în nișă în jurul senzorului de temperatură centrală, scoateți-le cu grijă cu pensetă, fără a apăsa pe carcasa senzorului.

Dacă suprafața discului de încălzire este murdară, se permite utilizarea unui burete umezit cu duritate medie sau a unei perii sintetice.

STOP *Cu utilizarea regulată a dispozitivului în timp, culoarea discului de încălzire se poate schimba complet sau parțial. Acesta nu este un semn de defecțiune și nu afectează funcționarea corectă a dispozitivului.*

Transport și Depozitare

La utilizarea repetată sau păstrare uscați în totalitate toate părțile dispozitivului. Păstrați dispozitivul într-un loc uscat ventilat departe de razele solare și dispozitivele de încălzire.

La transportarea și păstrarea dispozitivului se interzice să-l expuneți la șocuri mecanice, care pot duce la deteriorarea aparatului și/sau încălcarea integrității pachetului.

Este necesar să aveți grijă de ambalajul dispozitivului să nu pătrundă apă și alte lichide.

VI. SFATURI DE GĂTIT

Erorile de gătit și căile de înlăturare a acestora

În acest compartiment sunt prezentate erorile tipice comise la gătimea mîncării în oale sub presiune, sunt examinate cauzele posibile și căile de înlăturare a acestora.

MÎNCAREA NU S-A PREGĂTIT COMPLET

Cauzele posibile ale problemei	Soluția	
Ați uitat să închideți capacul aparatului sau nu l-ați închis bine, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	<ul style="list-style-type: none"> Atunci când gătiți nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate. Închideți capacul plin de se aude un click. Asigurați-vă că nimic nu împiedică pentru a închide bine capacul aparatului și că nu este deformat cauciucul de etanșare pe capacul interior. 	
Vasul și elementul de încălzire intrau greu în contact, deaceia temperatura de gătit nu a fost destul de înaltă.	<ul style="list-style-type: none"> Vasul trebuie să fie instalat drept în interiorul corpului aparatului, așezându-l pe fundul de discul de încălzire. Asigurați-vă că în camera de lucru a oalei sub presiune lipsesc obiecte străine. Nu admiteți contaminarea discului de încălzire. 	
<ul style="list-style-type: none"> Alegerea nepotrivită a ingredientelor de mîncare. Aceste ingrediente nu se potrivește pentru gătime prin metoda aleasă de dumneavoastră sau ați ales un program de gătit incorect. Ingredientele sunt feliate prea gros, nu s-au respectat proporțiile generale de plasare a produselor. Ați setat incorect (nu ați calculat) timpul de gătit. Rețeta aleasă de dumneavoastră nu se potrivește pentru gătime în această multi-cooker. 	<ul style="list-style-type: none"> Este de dorit de a folosi rețetele verificate (adaptate pentru acest model de aparat). Folosiți rețetele verificate. Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu rețeta aleasă. 	
La gătime cu aburi: prea puțină apă în vas pentru a asigura densitatea necesară de abur.	Turnați apa în vas în mod obligatoriu în volumul recomandat în rețetă. Dacă aveți dubii, în procesul de gătit verificați nivelul de apă.	
Ați turnat în vas prea mult ulei de floarea soarelui	<ul style="list-style-type: none"> Atunci când are loc prăjirea obișnuită ca fundul vasului să fie acoperit cu un strat subțire de ulei. La prăjire în friteuză urmați indicațiile rețetei corespunzătoare. 	
La prăjire: Exces de umiditate în vas	La prăjire nu închideți capacul oalei sub presiune în cazul în care rețeta nu prevede de aceasta. Produsele congelate în stare proaspătă înainte de prăjire trebuie să fie decongelate și apa să fie scursă.	
La fierbere: scăderea bulionului prin fierbere a produselor cu aciditate înaltă.	Unele produse necesită un tratament special înainte de fierbere: spălare, călire etc. Urmăți recomandările rețetei alese de dumneavoastră.	
La coacere (aluatul nu s-a copt):	<ul style="list-style-type: none"> În procesul de predospire aluatul s-a lipit de capacul interior și orificiul de eliminare a aburului este blocat. 	Introduceți aluatul în Vas Într-un volum mai mic.
Exces de aluat introdus în vas.	Scoateți coptura din vas, întoarceți-o și introduceți din nou în vas, după care continuați gătimea pînă va fi gata. Ulterior, atunci când coaceți, introduceți un volum mai mic de aluat în vas.	

PRODUSUL ESTE RĂSIERT

Ați comis gresăle! atunci când ați ales tipul de produs sau când ați setat (calculat) timpul de gătit. Ingredientele de dimensiuni prea mici.	<ul style="list-style-type: none"> Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de feliere, proporțiile de introducere a acestora, alegerea programului și a timpului de gătit trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
După gătime mîncarea gata preparată a stat prea mult la autoîncălzire.	Nu este dorită utilizarea în timp îndelungat a funcției de autoîncălzire. În cazul în care modelul dumneavoastră de oală sub presiune prevede deconectarea prealabilă a funcției date puteți utiliza posibilitatea aceasta.

PRODUSUL A SCĂZUT PRIN FIERBERE

La fierbere a terciului laptele scade.	Calitatea și proporțiile laptelui pot depinde de locul și condițiile producerii sale. Se recomandă folosirea numai a laptelui ultra pasteurizat de grăsime plină la 2,5%. La necesitate laptele poate fi dizolvat un pic cu apă potabilă (peu detalii vezi p. 91).
<ul style="list-style-type: none"> Înainte de fierbere ingredientele nu au fost tratate sau au fost tratate incorect (spălate rău etc.). Nu sunt respectate proporțiile ingredientelor sau tipul de produs este ales incorect. 	<ul style="list-style-type: none"> Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă. Permanet spălați foarte bine crupele integrale, carnea, peștele și produsele de mare pînă când apa devine limpede.

Produsul formează o spumă	Se recomandă să se clătească bine produsul, să se îndepărteze valva sau să se gătească cu capacul deschis.
---------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MÎNCAREA ARDE

<ul style="list-style-type: none"> Vasul a fost curățat rău după gătitul prealabil și mîncării. Acoperirea antiadezivă a vasului s-a deteriorat. 	Înainte de gătit, asigurați-vă că vasul este spălat bine și acoperirea antiadezivă nu este defectată.
Volumul total de produs introdus este mai mic decît cel recomandat în rețetă.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat).
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.
La prăjire: ați uitat să turnați ulei în vas; nu ați amestecat sau ați amestecat îrru pușusele preparate.	La prăjire ordinară turnați în vas puțin ulei de floarea soarelui – astfel ca să acopere fundul vasului cu un strat subțire. Pentru prăjire uniformă produsele trebuie să fie amestecate periodic sau întoarse după un timp anumit.
La călire: umiditate insuficientă în vas.	Adăugați mai mult lichid în vas. În timpul de gătit nu deschideți capacul oalei sub presiune fără necesitate.
La fierbere: puțin lichid în vas (nu sunt respectate proporțiile de ingrediente).	Respectați raportul corect de lichide și ingrediente solide.
La coacere: nu ați uns cu ulei suprafața interioară a vasului înainte de gătit.	Înainte de a introduce aluatul, ungeți fundul și pereții vasului cu unt sau ulei de floarea soarelui (nu turnați uleiul în vas!).

PRODUSUL ȘI-A PIERDUT FORMA DE FELIERE

Ați amestecat prea des produsul în vas.	La prăjire ordinară amestecați mîncarea nu mai des decît peste fiecare 5-7 minute.
Ați setat timpul de gătit prea mare.	Reduceți timpul de gătit sau urmați indicațiile din rețetă adaptată pentru acest model de aparat.

COPTURA ESTE UMEDĂ

Ați utilizat ingredientele nepotrivite care elimină exces de umiditate (legume și fructe suculente, pomușoare congelate, smîntînă etc.).	Alegeți ingredientele în conformitate cu rețeta de coacere. Străduiți-vă să nu alegeți în calitate de ingrediente produsele cu exces de umiditate sau după posibilitate utilizați-le în cantități minime.
Ați ținut prea mult coptura în multi-cooker închisă.	Străduiți-vă să scoateți coptura din multi-cooker imediat după ce s-a pregătit. În caz de necesitate puteți lăsa produsul în oală sub presiune pentru un timp scurt cu funcția de autoîncălzire inclusă.

COPTURA NU S-A RIDICAT

Ouale cu zahăr au fost bătute rău.	Folosiți o rețetă verificată (adaptată pentru acest model de aparat). Alegerea ingredientelor, modul de tratare preventivă, proporțiile de introducere a acestora trebuie să corespundă cu recomandările din rețetă.
Aluatul cu agentul de creștere au stat prea mult timp.	
Nu ați cernut făina sau ați frămîntat rău aluatul.	
Sunt comise erori la introducerea ingredientelor.	

i Într-o serie de modele de multi-cooker REDMOND în programele „STEW” și „SOUP” în cazul de insuficiență de lichid în vas declanșează sistemul de protecție de supraîncălzire a aparatului. În acest caz programul de gătit se oprește și multi-cooker trece în regimul de autoîncălzire.

Timp recomandat de gătit la aburi a diferitor produse

Nr.	Produs	Masa, g (cantitate)	Cantitate apă, ml	Timpul de gătit, min
1	Fileu de carne de porc/ de vită (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Fileu de carne de berbec (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Fileu de găină (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Fricadele/ pârjoale	180 (6 buc.) / 450 (3 buc.)	500	10/15
5	Pește (fileu)	500	500	10/15
6	Crevețe de saiată (curățate, fierțe-congelate)	500	500	5

Nr.	Produs	Masa, g (cantitate)	Cantitate apă, ml	Timpul de gătit, min
7	Cartofi (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Morcov (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Sfeclă (cuburi 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Legume (proaspăt congelate)	500	500	10
11	Ou	3 buc.	500	10

i Este necesar să țineți cont că acestea sunt recomandări generale. Timpul real poate fi diferit de valorile recomandate în dependență de calitatea produsului anumit, precum și de preferințele voastre gustative.

Recomandări de utilizare a regimurilor de temperatură în programul „MULTICOOK”

Nr.	Temperatura de lucru	Recomandări de utilizare (vedeți cartea de rețete)
1	35°C	Predospirea aluatului, prăjirea oțetului
2	40°C	Prăjirea iaurturilor
3	45°C	Dospire
4	50°C	Fermentare
5	55°C	Prăjirea bomboanei fondante
6	60°C	Prăjirea ceaiului verde, a alimentației pentru copii
7	65°C	Prăjirea cărnii în ambalaj de vacuum
8	70°C	Prăjirea punctului
9	75°C	Pasteurizare, prăjirea ceaiului alb
10	80°C	Prăjirea gîntwein
11	85°C	Prăjirea brânzei sau a felurilor de mîncare care necesită timp de gătit îndelungat
12	90°C	Prăjirea ceaiului roșu
13	95°C	Prăjirea terciurilor de lapte
14	100°C	Prăjirea bezetelor, a dulceței
15	105°C	Prăjirea răciturii
16	110°C	Sterilizare
17	115°C	Prăjirea siropului de zahăr
18	120°C	Prăjire halcă
19	125°C	Prăjirea cărnii înăbușite
20	130°C	Prăjirea budinçii
21	135°C	Rumenirea felurilor de mîncare gata preparate pentru a le atribui o scoarță crocantă
22	140°C	Afumare
23	145°C	Coacerea legumelor și peștelui în staniol
24	150°C	Coacerea cărnii în staniol
25	155°C	Prăjirea produselor din aluat de leavuri
26	160°C	Prăjirea cărnii de pasăre
27	165°C	Prăjire steakuri
28	170°C	Prăjire în friteuză (cartofi fri, nuggets de pui etc.)

Tabel rezumativ de programe de gătit (setări de fabrică)

Program	Recomandări de utilizare	Tempo de gătit implicat	Diapazon de timp de gătit/ pas de setare	Start amânat, oră	Aptarea a legii în regim de funcționare	Autocălzire
MULTICOOK	Pregătirea diferitor feluri de mâncare cu posibilitate de setare a temperaturii și a timpului de gătit	15 min	5 min - 1 oră / 1 min 1 oră - 12 ore / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Pregătirea terciurilor pe lapte	10 min	5 min - 1 oră 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Călitura cărnii, peștelui, legumelor, garniturilor și felurilor de mâncare complexe	1 oră	20 min - 12 ore / 5 min	✓		✓
FRY	Prăjirea cărnii, a peștelui, legumelor și felurilor de mâncare complexe	15 min	5 min - 1 oră 30 min / 1 min			✓
SOUP	Pregătirea bilioanelor, supe de bază, supe de legume și supe reci	1 oră	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
STEAM	Pregătirea la aburi a cărnii, peștelui, legumelor și altor produse	15 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Pregătirea pastelor din diferite specii de grâu; fierberea crenvuștilor și altor semipreparate	8 min	2 min - 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Pregătirea laptelui topit, cărnii înăbușite, halcă de carne, răctură	5 ore	1 oră - 8 ore / 10 min	✓		✓
BOIL	Fierberea legumelor și leguminoaselor	40 min	5 min - 2 ore / 5 min	✓		✓
BAKE	Coacerea checurilor, biscuștilor, budincilor, turtelor din aluat de levuri și foitaj	1 oră	20 min - 8 ore / 5 min	✓		✓
GRAIN	Pregătirea diferitor crupe și garnituri. Fierberea terciurilor friabile pe apă	35 min	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
PILAF	Pregătirea diferitor tipuri de pilaf (cu carne, pește, carne de pasăre, legume)	1 oră	20 min - 1 oră 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/ DOUGH	Pregătirea diferitor tipuri de iaurt	8 ore	6 ore - 12 ore / 10 min	✓		
PIZZA	Pregătire pizza	25 min	20 min - 1 oră / 5 min	✓		✓
BREAD	Pregătirea pâinii din făină de grâu și de secară (inclusiv etapa de dospire a aluatului)	3 ore	1 oră - 6 ore / 10 min	✓		
DESSERT	Pregătirea diferitor deserturi din fructe și pomușoare proaspete	1 oră	5 min - 4 ore / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Pregătire rapidă a orezului, terciurilor friabile pe apă					✓

Oprește automată după fierbere completă a apei

VII. ÎNAINTE DE ADRESARE LA UN CENTRU DE SERVICE

Defectul	Cauze posibile	Metoda de înlăturare
Pe display a apărut un mesaj de eroare: E1-E4	Eroare de sistem, este posibilă supraîncălzirea dispozitivului, eșecul panoului de control sau a elementului de încălzire	Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare, lăsați-l să se răcească. Verificați bolul și un volum suficient de produs în acesta. Conectați aparatul la sursa de alimentare și lăsați aparatul să funcționeze. Dacă problema persistă, contactați un centru de servicii autorizat.
Dispozitivul nu se conectează	Cablul de alimentare nu este conectat la dispozitiv și (sau) la priză electrică	Asigurați-vă, că cablul de alimentare detașabil este conectat la conectorul corepunzător pe dispozitiv și la priză
	Priza electrică nu este în stare de funcționare	Conectați dispozitivul la priză electrică în stare de funcționare
Bucatele se prepară prea mult timp	Lipsește energia electrică în rețeaua electrică	Verificați prezența tensiunii în rețeaua electrică. Dacă aceasta lipsește, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
	Înteruperi în alimentarea de la rețeaua electrică (nivelul tensiunii curentului nu este stabil sau mai jos de valoarea normală)	Verificați prezența tensiunii stabile în rețeaua electrică. Dacă aceasta este instabilă sau mai joasă de valoarea normală, adresați-vă la organizația de deservire a casei Dvs
Elementul de încălzire este foarte murdar	Între vasul și elementul de încălzire a nimerit un obiect sau particule străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente)	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Înălțați obiectul străin sau particulele
	Vasul în corpul multi-cookerului este instalat cu înclinări	Instalați vasul drept, fără înclinări
	Elementul de încălzire este foarte murdar	Deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică, lăsați-l să se răcească. Curățați elementul de încălzire
Întimpul preparării iese aburul de sub capac	Vasul este instalat cu înclinări în corpul dispozitivului	Instalați vasul drept, fără înclinări
	Nu se respectă emite-tizarea conectării vasului și capacului interior al multicookerului	Verificați dacă nu sunt obiecte străine (murdărie, crupe, reziduuri de alimente) între capac și corpul dispozitivului, înălțați-le. Închideți întotdeauna capacul multi-cookerului până se va auzi un click
	Inelul de etanșare de pe capacul interior este foarte murdar, defectat sau deteriorat	Verificați starea inelului de etanșare de pe capacul interior al dispozitivului. Posibil acesta necesită o înlocuire

i În cazul, dacă defecțiunea nu a fost rezolvată, adresați-vă la centrul de servicii autorizat.



Eliminarea ecologică (utilizarea echipamentelor electrice și electronice)

Utilizarea ambalajului, ghidul utilizatorului, precum și dispozitivul însuși trebuie să fie efectuată în conformitate cu programele de reciclare locale. Arătați preocupare pentru mediu: nu aruncați aceste produse cu deșeurile menajere obișnuite.

Dispozitivele (vechi) nu trebuie aruncate împreună cu gunoii menajere, ele trebuie eliminate separat. Posesorii echipamentelor vechi sunt obligați pentru a aduce dispozitive la centrele de recepție speciale sau organizațiilor în cauză. Astfel, ajutați programul la prelucrarea materiilor prime valoroase, precum și curățarea de poluanți.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU, reglementează reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Această directivă specifică cerințele de bază pentru eliminarea și reciclarea deșeurilor de la dispozitivele electrice și electronice, valabilă pe întreg teritoriul Uniunii Europene.


 Mielőtt használja a jelen készüléket, gondosan olvassa el a használati útmutatót és tájékoztatóként őrizze meg. A készülék helyes használata jelentősen hosszabbítja a szolgálati idejét.

A használati útmutatóban szereplő biztonsági intézkedések nem fedik le az összes lehetséges helyzetet, amely a készülék felhasználása során felmerülhet. A készülék használata során a felhasználó járjon el a józan ész szellemében, legyen óvatos és figyelmes.


BIZTONSÁGI TECHNIKA

- A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal a biztonsági technika és a készülék üzemeltetési szabályok követeléseinek be nem tartásával okozott megrongálódásokért.
- Az adott készülék, egy többfunkciós, ételek készítésére használatos készülék otthoni körülmények közötti használatra, mely lakásban, hétvégi házakban, szállodai szobákban, boltok mellékhelyiségében, irodákban vagy hasonló nem ipari körülmények közt használható. A készülék ipari vagy más, nem célirányú használata a biztonságos használati követelmények megsértésének számít. Ebben az esetben a gyártó a következményekért nem vállal felelősséget.
- A készülék a hálózathoz történő kapcsolása előtt, ellenőrizze, hogy a hálózat feszültsége megfelel-e a készülék táplálkozási névleges feszültségével (ld. a technikai jellemzést vagy a készülék gyári tábláját).
- Használja a készülék fogyasztott teljesítményre számított hosszabító zsinort: a paraméterek meg nem felelése a rövidzárlathoz vagy kábeltűzhez vezethet.

- Kapcsolja hozzá a készüléket csak a földeléssel ellátott csatlakozóaljzathoz: ez az áramütéstől való védelem kötelező követelése. Ha hosszabbító zsinort használ, győződjön meg arról, hogy annak is földelése van.

 **FIGYELEM!** A készülék működése során a tányér és a fémrészek felmelegednek! Legyen óvatos! Használja a konyhakesztyűt. A forró gőz általi égési seb elkerülése végett ne hajljon a készülék fölé a fedél nyitásánál.

- Kapcsolja szét a készüléket a csatlakozóaljzathoz a használata után, valamint a tisztítása és áthelyezése során. Húzza ki a kábelt száraz kézzel, tartsa a villás dugót, ne a kábelt.
- Ne húzza a tápkábelt az ajtónyíláson vagy a meleg forrása mellett. Figyeljen arra, hogy a tápkábel ne csavarjon túl és ne hajljon túl, ne érintse az éles tárgyakkal, sarokkal és bútor élével.

 **FIGYELEM!** **VEGYEN:** a tápkábel véletlen rongálódása olyan üzemzavarhoz vezethet, amelyik a jótállás feltételei alá nem esik és az áramütéshez is. A rongálódott kábel gyors helyettesítést igényel a szervizben.

- Ne állítsa a készüléket a puha felületre, ne takarja a működése során: ez a készülék túlhevüléséhez és megrongálódásához vezethet.

- A készülék a szabad levegőn történő üzemeltetése tilos: a készülék házába történő nedvesség vagy idegen tárgy jutása a súlyos rongálódásához vezethet.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy hálózattól szét van kapcsolva és teljesen lehűlt. Szigorúan tartsa be a készülék tisztítási útmutatóját.



Tilos készülék házát vízbe vagy vízszög alá helyezni!

- 8 éves és idősebb gyermekek, valamint elégtelen fizikai-, érzéki- ill. szellemi képességű, vagy tapasztalattal illetve ismerettel nem rendelkező személyek a készüléket csak felügyelet mellett használhatják és/vagy abban az esetben, ha utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és tisztában vannak a készülék használatával összefüggő veszélyek-

kel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A készüléket és az elektromos vezetéket tartsa elzárva 8 évnél fiatalabb gyermekektől. A készülék tisztítását és karbantartását ne végezzék gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.

- A csomagoló anyag (fólia, polisztirol stb.) veszélyes lehet gyermekek számára. Fulladásveszélyes! Tartsa gyermekektől elzárt helyen.
- Tilos a készüléket önállóan javítani vagy a szerkezetben módosítást elvégezni. Minden javítási és kezelési munka csak az illetékes szerviz elvégezheti. A nem szakképezett munka a készülék rongálódásához, sérülésekhez és vagyon kárához vezethet.

STOP

FIGYELEM! A meghibásodott készülék bármintemű használatával, tilos.

Technikai jellemzés

Modell.....	RMC-M90E
Teljesítmény.....	860-1000 W
Feszültség.....	220-240 V, 50/60 Hz
Elektromos biztonság.....	I osztály
Tányér maximális úrtartalma.....	5 l
Tányér fedezete.....	tapadásmentes kerámiai
LED-kijelző.....	van, színes
3D-melegítés.....	van
Befoglaló méretek.....	377 × 285 × 240 mm
Nettó súly.....	3,4 kg

Programok

1. MULTICOOK (MULTISZAKÁCS)	11. GRAIN (DARA)
2. OATMEAL (TEJKÁSA)	12. PILAF (PILAF)
3. STEW (FŐZÉS)	13. YOGURT/DOUGH (JOGHURT/
4. FRY (SÜTÉS)	KELTÉSZTA)
5. SOUP (LÉVÉS)	14. PIZZA
6. STEAM (KÉSZÍTÉS PÁROLÁSSAL)	15. BREAD (KENYÉR)
7. PASTA (TÉSZTA)	16. DESSERT (ÉDESSÉG)
8. SLOW COOK (LASSÚ PÁROLÁS)	17. QUICK COOK (GYORS KÉSZÍ-
9. BOIL (KÉSZÍTÉS)	TÉS)
10. BAKE (SÜTÉMÉNYEK)	

Funkciók

A kész étel hőmérsékletének fentartása

(Automatikus melegítés)..... van, 24 óráig

Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.....van

Étel melegítése..... van, 24 óráig

Elhalasztott rajt..... van, 24 óráig

Készletezés

Rotyogtató fazék.....	1 darab
Tányér.....	1 darab
Párolásra szolgáló konténer.....	1 darab
Olajsütésre szolgáló kosár karral.....	1 darab
Mérőpohár.....	1 darab
Méritókanál.....	1 darab
Lapos kanál.....	1 darab
100 recept című könyv.....	1 darab
Méritókanál és kanál tartója.....	1 darab
Használati útmutató.....	1 darab
Szerviz könyv.....	1 darab
Tápkábel.....	1 darab

A gyártónak joga van arra, hogy a készülék díjajándék, készletezését, valamint a technikai jellemzését módosítsa a termékek tökéletesítése során és módosításokról szóló kiegészítő értesítés nélkül. A műszaki jellemzők megengedett hiba ±10%.

Rotyogtató fazék szerkezete RMC-M90E (A1) ábra, 4. old.)

1. Készülék fedele
2. Belső levehető fedél
3. Tányér
4. Fedélet nyitó gomb
5. Vezérlő panel kijelzővel
6. Ház
7. Áthelyezésre szolgáló kar
8. Levehető gőzszelap
9. Lapos kanál
10. Méritókanál
11. Mérőpohár

12. Párolásra szolgáló konténer
13. Oljasütésre szolgáló kosár
14. Merítőkánál és kanál tartója
15. Hálózati kábel
16. Kondenzátum gyűjtésére szolgáló tartály

Vezerlőpanel (A2) ábra, 5. old.)

REDMOND RMC-M90E rotogató fazék érzékelő vezérlő panellel rendelkezik többfunkciós színes LED-kijelzővel.

1. „Reheat/Cancel” („Melegítés/Törlés”) – a melegítési funkció bekapcsolása/kikapcsolása, a készítési program melegítésének szünetelése, a bevezetett állítások törlése.
2. „Time Delay” („Elhalasztott rajt”) – az elhalasztott rajt idejének állítási rendszert bekapcsolja.
3. „Temperature” („Hőmérséklet”) – a „MULTICOOK” programban levő hőmérséklet értékek állítása
4. „Hour” („Óra”) – az óraérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása
5. „Min” („Perc”) – a percérték a készítési idő és elhalasztott rajt állítási rendszerében történő választása
6. „Quick cook” („Gyors készítés”) – a „QUICK COOK” program indítása.
7. „Menu/Keep Warm” („Menü/Automatikus melegítés”) – automatikus melegítési program választása; Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása.
8. „Start” – bevezetett készítési rendszer indítása.
9. Kijelző.

Kijelző szerkezete (A3) ábra, 6. old.)

1. A „QUICK COOK” automatikus program működési indikátora
2. Készítési program/melegítés működési indikátora
3. Készítési lépés indikátora
4. A „MULTICOOK” programban állított hőmérséklet indikátora
5. A „Time Delay” funkció indikátora
6. A stopperóra értéke rendszerének indikátora
7. Stopperóra
8. A válszott automatikus készítési program indikátora

I. AZ ÜZEMELTETÉS ELŐTT

Óvatossággal kell a készüléket és vegye ki a dobozból, távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkeket, a sorozati számot tartalmazó címkén kívül.

A készüléken levő sorozati szám hiánya automatikusan megfosztja azokat a jogokat, hogy jótállási szolgáltatást kapjon. Törölje meg a készülék házát nedves szövettel. Mossa meg a tányért meleg szappanos vízzel. Gondosan szárassa meg. Az első használatánál idegen illat keletkezhet, ami nem a készülék hibájának a következménye. Ebben az esetben tisztítsa a készüléket.

⚠ Szállítás vagy raktározás után alacsony hőmérsékleten, a készüléket használat előtt legalább 2 órában keresztül tartsa szobahőmérsékleten.

FIGYELEM! Tilos a készüléket a fogantyújánál fogva a töltött tállal felelmeni.

Ne kapcsolja be a készüléket a tál vagy az üres tál nélkül – a főzési program véletlen indítása esetén a készülék kritikus túlmelegedéséhez, vagy a nem Batos bevonat károsodásához vezethet. Sütés előtt öntsön egy kis növényi vagy napraforgóolajat a táliba.

STOP FIGYELEM! Tilos a készüléket az edény fogantyújánál fogva felelmeni!

II. ROTYOGTATÓ FAZÉK ÜZEMELTETÉSE

Az első bekapcsolás előtt

Állítsa a a készüléket a szilárd egyenes vízszintes felületre úgy, hogy a gőzszelvény kimenő gőz ne kerüljön a tapétára, diszfedezetre, elektronikus gépre és más tárgyra és anyagokra, amelyek a fokozott nedvesség vagy hőmérséklet miatt kárt szenvednek.

A készítés előtt győződjön meg arról, hogy a rotogató fazék külső és látható részeknek nincs rongálódása, letört darabja vagy más üzemzavarja. A tányér és melegítőelem között ne legyen idegen tárgy.

Készítési idő állítása

A REDMOND RMC-M90E rotogató fazékban önállóan lehet állítani a készítési időt minden egyes programban (a „QUICK COOK” programon kívül). A változtatási lépése és a bevezetett idő lehetséges terjedelme a választott készítési programtól függ. Az idő változószára:

1. A program választása után nyomja meg a „Hour” gombot, hogy az óra értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
2. Nyomja meg a „Min” gombot, hogy a perc értékét állítsa. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
3. Hogya a készítési idő egy óránál kevesebb, nyomja meg a „Hour” gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a „Min” gombot, hogy a perc értékét állítsa.
4. Az készítési idő állításának végén (a kijelző hunyorggni folytat), menjen át a következő lépéshez a választott készítési program algoritmusnak megfelelően. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Reheat/Cancel” gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.

i A készítési program kézi állításánál, figyelembe vegye az állítások lehetséges terjedelmét és lépés értéket, amelyet a választott készítési program előrelátja, a gyári állítások táblájának megfelelően.

Az Ön kényelmességére a bevezetett idő terjedelme a készítési programokban a minimális értéktől kezdődik. Ez azt engedi, hogy a program működését egy kis időtartama hosszabítsa, ha az étel az általános idő alatt nem került készítésre.

Az egyes automatikus programban az állított idő visszszámálása csak akkor kezdődik, amikor a készülék a beállított munkahőmérsékletet éri. Például hogya hideg vizet öntünk és a „STEAM” programban készítési időt 5 percre állítunk, akkor a program indítása és az állított idő visszszámálása csak a víz forralása után és a tányérban elegendő mennyiségű gőz alakulása után kezdődik.

A „PASTA” programban az állított idő visszszámálása csak a víz forralása után kezdődik és a „Start” gomb ismételt nyomoása után is.

„Time Delay” funkció („Elhalasztott rajt”)

Azt engedi, hogy pontos időt állítsa, amelyhez az automatikus készítési program véget ér (a program munkaidőt figyelembe véve). El lehet halasztani a készítési folyamatot 10 perctől 24 óráig, az állítási lépés 10 perc. Figyelembe kell venni, hogy az elhalasztási idő több legyen, mint az állított készítési idő, másképpen a program azonnal a „Start” gombra nyomása után kezdődik működni.

Az automatikus program választása, hőmérséklet értékek állítása és készítési idő választása után állíthatja az elhalasztott rajt idejét:

1. Nyomja meg a „Time Delay” gombot és kapcsolja be az elhalasztott rajt idejének állítását. A kijelzőn megjelenik a „Time Delay” felirat, és a stopperóra hunyorgni kezdi.

2. Nyomja meg a „Hour” gombot, hogy lépésenként változtassa az óra értékét. Az idő állított formátuma: 24 óra. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
3. Nyomja meg a „Min” gombot, hogy lépésenként változtassa a perc értékét. Ha néhány másodpercet tartsa a nyomott gombot, az érték gyorsabban változtatásra kerül.
4. Hogya a készítési idő egy óránál kevesebb, az idő állítási rendszerében egymás után nyomja meg a „Hour” gombot, amíg az óra indikátora nulla lesz. Ezután nyomja meg a „Min” gombot, hogy a perc értékét állítsa.
5. A bevezetett állítások törlésére nyomja meg a „Reheat/Cancel” gombot, ami után újra vezesse be a készítési programot.
6. Az idő állítása után nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Start” gombot. Felragyog a „Time Delay” funkció működési indikátora, és a program elvégzése és az idő visszszámálása kezdődik.
7. Amikor a meghatározott idő elmúlik, az étel kész lesz. A program elvégzése után automatikusan bekapcsolódik a kész étel hőmérsékletének fenntartási funkciója (automatikus melegítés) és a „Reheat/Cancel” gomb indikátora felragyog.
8. Az automatikus melegítés kikapcsolása végett nyomja meg a „Reheat/Cancel” gombot. A gomb indikátora kialszik.

i Az elhalasztott rajt funkció használatára lehetséges minden automatikus készítési programban, a „FRY”, „PASTA” és „QUICK COOK” programon kívül.

Nem ajánlatos a „Time Delay” funkciókat használni, hogya az recept összetételében van tejtermék vagy más romlanó élelmiszerek (tojás, friss tej, hús, sajt, stb.)

A „Time Delay” funkcióban történő időállításnál figyelembe kell venni, hogy a „STEAM” programban történő idő-visszszámálás csak a szükséges munka-hőmérséklet a rotogató fazék általi elérése után (a víz forralása után).

Kész étel hőmérsékletének fenntartása funkció „Keep Warm” (automatikus melegítés)

Automatikusan bekapcsolódik a készítési program elvégzésével, a kész étel hőmérsékletét fenntartja 24 óráig 70–75°C között. A működő automatikus melegítésnél a „Reheat/Cancel” gomb indikátora ragyog, a kijelzőn a működés idején egyes leszámálása tükrözik a folyó rendszerben. Szükség esetén az automatikus melegítés kikapcsolható, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot.

Az automatikus melegítés előzetes kikapcsolása

Az automatikus melegítés bekapcsolása a program elvégzése után nem mindig kívánatos. Ezt figyelembe véve a REDMOND RMC-M90E rotogató fazékban előreláthatunk a jelen funkció időben történő kikapcsolási lehetőségét az alapvető készítési program indítása vagy működése során. Ennek érdekében a program indításánál vagy működésénél nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, amíg a „Reheat/Cancel” gomb indikátora nem alszik ki. Az automatikus melegítés ismét bekapcsolása érdekében újra nyomja meg a „Menu/Keep Warm” gombot (a „Reheat/Cancel” gomb indikátora felragyog).

Étel melegítése funkció

A REDMOND RMC-M90E rotogató fazékot a hideg ételek melegítésére használhatja. Ennek érdekében:

- Helyezze át az ételt a tányérba, állítsa a rotogató fazék házába.
- Csukja be a fedelet, kapcsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.
- Nyomja s néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot, amíg a hangejet nem hallja. Felragyog a megfelelő indikátor a kijelzőn és a gomb indikátora. A stopperóra kezdi a melegítési idő visszszámálását.

A készülék 70–75°C fokig melegíti az ételt és melegen fenntartja 24 óra alatt. Szükség esetén a melegítés abbahagyására nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot, amíg a gomb indikátora és a kijelzőn lévő indikátora nem alszik el.



Annak ellenére hogy a rotogatót fazék melegen fenntarthatja az ételkészítést 24 óráig, nem ajánlatos melegen hagyni az ételt több mint két vagy három órara, mert néha ez az izminőségének változásához vezethet.

Automatik programok használatánál történő általános rend



FONTOS! Ha a készüléket vízforraldóhoz használja (például főzéshez), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé. Ugyanebből az okból tilos a forrásban lévő víz programok „BAKE”, „FRY”, „BREAD”.

1. Készítse (mérje) a szükséges ingridienseket.
2. Tegye be a rotogatót fazék tányérjába a készítési programnak megfelelően és tegye be a készülék házába. Figyeljen, hogy minden ingridiens, a folyadékok beleértve, a tányér belső felületén lévő maximális jelzés alatt legyen. Győződjön meg arról, hogy a tányér elferdülés nélkül be van állítva és szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Csukja be a rotogatót fazék fedelét. Kapsolja hozzá a készüléket a hálózathoz.



FIGYELEM! Ha magas hőmérsékletű fagy nagy mennyiségű növényi olaj segítségével, mindig hagyja nyitva a készülék fedelét.

4. A „Menu/Keep Warm” gomb segítségével válassza a szükséges készítési programot (a kijelzőn felragyog a program megfelelő indikátora).
5. Ha nem tetszik az alapértelmezett készítési idő, változtathatja a jelen értéket a „Hour” és „Min” gomb nyomásával.
6. Szükség esetén az elhasszartott rajt idejét állítsa a „Time Delay” funkcióban a „FRY”, „PASTA” és „QUICK COOK” program használatánál.
7. A program indítására nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Start” gombot, amíg a „Start” és „Reheat/Cancel” gombok indikátora nem ragyog fel. Az állított program elvégzése kezdődik és a készítési idő visszaszámítása is. A „STEAM” programban a visszaszámítása a víz forralása és a tányérban lévő víz elegendő sűrűségének elérése után kezdődik. A „PASTA” programban a tányérban lévő víz forralása, az ételmiszer betevése és a „Start” gomb ismételt nyomása után.
8. Szükség esetén elválasztja a kapcsolót az automatikus melegítés funkciótól, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, amíg a „Reheat/Cancel” gomb indikátora nem alszik el. A „Menu/Keep Warm” gomb ismételt nyomása a jelen funkciót újra bekapcsolja. Az automatikus melegítés funkció nem érvényes a „YOGURT/DOUGH” és „BREAD” program használatánál.
9. A program elvégzését jelzi a hangjel. Továbbá a választott programtól vagy a folyó állításoktól függően a készülék az automatikus melegítés rendszerébe (a „Reheat/Cancel” gomb indikátora ragyog) vagy a várakozási rendszerbe átmegy (a „Start” gomb indikátora hunyorg).
10. Annak érdekében hogy a bevezetett programot törölje, a készítési folyamatot és automatikus melegítést szüntesse, nyomja meg és néhány másodpercet tartsa a „Reheat/Cancel” gombot.



A minőségi eredmény elérésére ajánlatos, hogy az étel készítéséről szóló receptet használja a REDMOND RMC-M90E rotogatót fazékba mellékelt című könyvből, amelyet különlegesen feldolgoztuk ehhez a modellhez.

A főzési tippek részben talál választ a leggyakrabban feltett kérdésekre.



Ha az Ön véleménye szerint a kívánatos eredményt nem érte el az általános automatikus program segítségével, használja a „MULTICOOK” univerzális programot a kézi állítások bővített teljesítmével, amelyek nagy lehetőséget adnak a szakácsművészetének.

„MULTICOOK” program

A jelen program bármilyen étel készítésére alkalmas a használó által bevezetett hőmérsékleti paraméterek és készítési idő szerint. A „MULTICOOK” programnak köszönhetően a rotogatót fazék REDMOND RMC-M90E a háztartási gépek készletét helyettesítheti és azt enged, hogy étel készítsen bármelyik érdekes recept szerint, amelyet a régi szakácskönyvben olvasta vagy interneten talált.

Az Ön kényelmessége érdekében a 80°C alatti hőmérsékletnél készített étel esetében az automatikus melegítés funkció ki van kapcsolva. Szükség esetén kézzel be lehet kapcsolni, ha nyomja és néhány másodpercet tartsa a „Menu/Keep Warm” gombot, a készítési program indítása után, amíg nem ragyog fel a „Reheat/Cancel” gomb indikátora.

- Az alapértelmezett készítési idő a „MULTICOOK” programban 15 perc, az alapértelmezett hőmérséklet 100°C.
- A hőmérséklet kézi szabályozásának terjedelme (a „Temperature” gomb nyomásával változik) 35°C – 170°C, változtatási lépés 5°C.
- Az idő kézi szabályozásának terjedelme: 5 perc – 12 óra, az állítási lépés: 1 perc, az egy órás terjedellel kapcsolatban; 5 perc az egy-tizenkét órás terjedellel kapcsolatban.



Ha a „MULTICOOK” program forrásban lévő vízhez használja (például főzési terméknek), ne állítsa a főzési hőmérsékletet 100°C fölé.

„OATMEAL” program

Ajánlatos a tejekása készítésénél. Az alapértelmezett készítési idő 10 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percre, az állítási lépés 1 perc.

Az „OATMEAL” program a tejfokása készítésénél használható az alacsony zsíros pasztórozott tejből. Az elforrásnak elkerülése és a szükséges eredmény elérésének érdekében, ajánlatos, hogy a főzés előtt a következőt csinálja:

- alaposan öblítse át minden egy darabból való gabonát (rizs, hajdina, köles, stb.), amíg a víz nem tiszta legyen;
- a készítés előtt kenje be a rotogatót fazék tányérját vajjal;
- szigorúan tartsa be az arányt, amikor méri az összetevőket a receptkönyv rendelkezései szerint, csökkentse vagy növelje az összetevők mennyiségét arányban;
- a teljes tej használatánál ivóvizel hígítsa 1:1 arányban.

A tej és a gabona sajátosságai különbözőhetnek a származási helyétől és gyártójától, ami néha hatást gyakorol a készítési eredményre.

Ha a „OATMEAL” programban a kívánatos eredményt nem érte el, használja az univerzális „MULTICOOK” programot. A tejkása optimális készítési hőmérséklet 95°C. Állítsa az összetevők mennyiségét és készítési időt a recept szerint.

„STEW” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal és félkész termék, stb. sütésére. A készítési idő alapértelmezett 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percre, az állítási lépés 5 perc.

„FRY” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, tengeri hal és félkész termék, stb. sütésére. A készítési idő alapértelmezett 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 1 óra 30 percre, az állítási lépés 1 perc.

A „Time Delay” funkció a jelen programban nem működik.



Annak érdekében hogy az összetevők ne égjenek oda, kövesse a receptkönyv rendelkezéseit, néha-néha keverje a tányér tartalmát. Lehet ételmiszereket sütni a készülék nyitott fedelénél.

„SOUP” program

Ajánlatos különböző leves és elsőfokú étel készítésére, valamint a befőtt és ital készítésére. A programban lévő készítési idő alapértelmezett 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„STEAM” program

Ajánlatos a zöldség, hús, hal, diétás és vegetáriánus étel, vegetáriánus étel és gyermekételmiszer párolására. A készítési idő alapértelmezett 15 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc.

A jelen programban történő készítésére használja a speciális konténer (készletben van):

1. Öntsé be a tányérba 600–1000 ml vizet. Állítsa a tányért a párolásra szolgáló konténerbe.
2. Mérje és készítse az ételmiszert a recept szerint, egyenletesen tegye be a konténerbe és állítsa a tányért a készülék házába. Győződjön meg arról, hogy a tányér szorosan érinti a melegítőelemet.
3. Kövesse az Automatikus programok használatánál történő általános rend fejezet 3-10 pontjában leírt utasítását.



A készítési program működésének visszaszámítása kezdődik a víz forralása után és a tányérban lévő gőz elegendő sűrűségének elérése után.

Ha az automatikus időállításokat nem használja a jelen programban, használja az különböző ételek ajánlatos készítési idejéről szóló táblát.

„PASTA” program

Ajánlatos a tészta, virsli, és tojás, stb. főzésére. A programban lévő készítési idő alapértelmezett 8 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 2 perctől 20 óráig, az állítási lépés 1 perc. A program azt látja előre, hogy forral a víz, Ön beteszi az ételmiszereket és továbbkészíti. A hangjel a víz forralásáról és ételmiszer betevéséről jelez. A készítési program működés visszaszámítása csak a „Start” gomb ismételt nyomása után. A „Time Delay” funkció a jelen programban nem működik.



Egyes ételmiszerek készítésénél (csótészta, stb.) alakul a fől. A tányér határain kívüli lehetséges kifolyásának elkerülése érdekében főzhet a nyitott fedéllel az ételmiszereke forró vízbe történő betevése néhány perccel után.

„SLOW COOK” program

Ajánlatos a hevített tej, párolt konzervhús készítésére. A programban lévő készítési idő alapértelmezett 5 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 1 órától 8 óráig, az állítási lépés 10 perc.

„BOIL” program

Ajánlatos a zöldség és bab készítésére. A programban lévő készítési idő alapértelmezett 40 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 2 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„BAKE” program

Ajánlatos a Keksz, piskóta, felújítószer, sütőben pirított étel és élesztőtészta, stb. sütésére. A programban lévő készítési idő alapértelmezett 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 8 óráig, az állítási lépés 5 perc.



A piskóta készségét úgy lehet ellenőrizni, hogy beleszúrja a fapálcát (fogpiszkálót). Ha kivesszi és rajta nem lesz a tészta ragasztott részét, akkor a piskóta készen van. A kenyér készítésénél ajánlatos az étel automatikus melegítését kikapcsolni a készítés minden lépés során.

„GRAIN” program

Ajánlatos a gabonából készített porhányos kása főzésére és különböző köret készítésére. A programban lévő készítési idő alapértelmezett 35 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„PILAF” program

Ajánlatos a pilaf különböző fajtájának készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 1 óra 30 percig, az állítási lépés 10 perc.

„YOGURT/DOUGH” program

E program segítségével különböző jóízű joghurtot készítheti otthon. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 8 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 6 órától 12 óráig, az állítási lépés 10 perc.

Automatikus melegítés nem érvényes ebben a programban.

Az összetevők betevésénél figyeljen arra, hogy azok a a tányér belső felületének ½ jele alá legyenek.

▮ *A joghurt készítésére használhatja a speciális üvegkészletet REDMOND RAM-G1 (külön vásárolható).*

„PIZZA” program

Ajánlatos a pizza készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 25 perc. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 20 perctől 1 óráig, az állítási lépés 5 perc. .

„BREAD” program

Ajánlatos a búzalisztból készült vagy a rozsliszt hozzáadásával készített kenyér különböző sütésére. A program a készítés egész ciklusát előrelátja a tészta készítésétől a sütésig. Az alapértelmezett készítési idő 3 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 1 órától 6 óráig, az állítási lépés 10 perc.

Az automatikus melegítés funkció a jelen programban nem érvényes.

Az élelmiszerek betevésénél figyeljen arra, hogy azok a a tányér belső felületének ½ jele alá legyenek.

Figyelembe kell venni, hogy a program működésének első órájában a tészta készítése folyik, és csak ezután maga a sütés.

- Mielőtt lisztet használ, szitálja át az oxigénnel történő telítésére és adalék eltávolítására.
- Nem ajánlatos az „Time Delay” funkció használata, mert ez a sütemény minőségére hathat.
- Ne nyissa ki a rotyogtató fazék fedelét a sütés teljes folyamatának elvégzéséig! Ettől függ a süített termék minősége.
- Az idő csökkentésére és a készítés egyszerűsítésére ajánlatos kész keveréket használni a kenyér sütésére.

„DESSERT” program

Ajánlatos a gyümölcsből és bogyóból készült desszert készítésére. A programban levő készítési idő alapértelmezetten 1 óra. Lehet kézzel állítani a készítési idő terjedelmét 5 perctől 4 óráig, az állítási lépés 5 perc.

„QUICK COOK” program

A rizs és a gabonából készített porhányos kása gyors főzésére.

A jelen programban a készítési időt nem lehet állítani és a „Time Delay” funkció nem használható.

III. KIEGÉSZÍTŐ LEHETŐSÉGEK

- Tészta készítése
- Fondú készítése
- Olajsütés
- Túró és sajt készítése
- Gyermekélelmiszer melegítése
- Folyékony élelmiszer csírántalítás
- Edény és személyes higiénia tárgyai fertőtlenítése

IV. KIEGÉSZÍTŐK


A REDMOND RMC-M90E kiegészítő tartozékaikat megvásárolni, illetve érdeklődni lehet a REDMOND termékekkel kapcsolatos újdonságokról a www.redmond.company honlapon, vagy a hivatalos képviselőkoltjaiban.

V. KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA ÉS KEZELÉSE

Általános szabályok és ajánlások

- Az első használata előtt a készülék, valamint, hogy távolítsa el az illata az étel a készülék főzés után, akkor ajánlott, hogy dolgozza fel fét citrom benne 15 percig a „STEAM” program.

- Ha hosszú ideig nem használja a készüléket, húzza ki a dugót. A munkakamrának, beleértve a fűtőtárcsát, a tálat, a belső fedelet, a kondenzátortartályt és a gőzszелеpet is tisztának és száraznak kell lennie.
- A készülék tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kihűvva, teljesen hideg. A tisztításhoz használjon puha ruhát és finom mosogatószereket.

 *A készülék tisztítása során ne használjon durva tisztítóanyagot, szivacsot vagy csiszolópasztát. Az is elfogadhatatlan, hogy olyan kémiaanyag agresszív vagy más anyagot használjunk, amely nem ajánlott az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő tárgyak számára.*

 *A készüléket ne merítse vízbe, vagy ne tegye vízszög alá!*

- Legyen óvatos, amikor tisztítja a gumi (szilikon) alkatrészeket a készülék: a károsodás vagy deformáció okozhat a készülék hibás működését.
- A készülék teste lehet tisztítani, mint ez lesz piszkos. A tartályt, a belső fedelet, a kondenzátortartályt és a levehető gőzszелеpet minden használat után meg kell tisztítani. A kondenzátum alakult a folyamat főzés a készülékben, távolítsa el minden használat után a készülék. Szükség szerint tisztítsa meg a munkakamra belső felületeit.

Test tisztítása

Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves konyhai ruhával vagy szivaccsal. Lehet használni egy finom tisztítószert. Annak érdekében, hogy elkerüljük a víz és a foltok a testen, javasoljuk, hogy törölje le a felületet száraz.

Tál tisztítása

A tálat mind kézzel, mind puha szivaccsal, mind mosogatószerezrel, mind mosogatógéppben (a gyártó ajánlásának megfelelően) lehet tisztítani.

Ha erősen piszkos, öntsön meleg vizet a tálba, majd hagyja, hogy áztassa egy ideig, majd tisztítsa meg. Győződjön meg róla, hogy törölje a külső felületét a tál száraz, mielőtt telepítene a test a készülék.

A rendszeres működésével a tál, a színe a belső nem-stick bevonat teljesen vagy részben változik. Ez nem egy tál hibának a jele.

Belső fedél tisztítása

Lásd az ábrát **A4** (oldal 7) a belső fedél eltávolítására és telepítésére vonatkozó eljáráshoz. A fő, illetve a kivehető belső fedetek tisztításához használjon nedves konyhai ruhát vagy szivacsot. A belső fedél behelyezése előtt törölje le mindkét fedél felületét szárazra.

Levehető gőzszелеp tisztítása

A gőzszелеp a készülék felső fedelén található speciális ütésbe van beépítve. A tisztítási eljáráshoz lásd az ábrát **A5** (oldal 8).

 *Figyelm! A szelepgumi tömítés deformálódásának elkerülése érdekében ne csavarja vagy húzza ki eltávolításakor, tisztításakor és beszerelésekor.*

Kondenzátum eltávolítása

Ebben a modellben a kondenzátum egy speciális üregben halmozódik fel a készülék testén a tál körül, és a készülék hátulján található speciális tartályba áramlik. A tartály tisztításához öblítse le folyóvíz alatt, a fenti szabályok szerint. Távolítsa el a maradék páralecsapódást az üreg körül a tál egy konyhai ruhával.

Munkaterület tisztítása

A kézikönyv utasításainak szigorú betartásával minimális annak a valószínűsége, hogy a készülék működő kamrájába folyadék, ételrészecskék vagy törmelék kerül.

Ha jelentős szennyeződés történt, a munkakamra felületeit meg kell tisztítani a helytelen működés vagy az eszköz károsodásának elkerülése érdekében.

 *A készülék üzemi kamrájának tisztítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék nincs kihűvva, teljesen lehűlt!*

A működő kamra oldalfalai, a fűtőlemez felülete, valamint a központi hőmérsékletérzékelő (a hevítőtárcsa közepén található) burkolata tisztítható (nem nedves!) szivacs vagy ruha. Ha a mosószer, akkor gondosan távolítsa el a maradékot, hogy elkerüljék a megjelenése nem kívánt szag későbbi főzés során.

Ha idegen tárgyak kap a bemélyedés körül a központi hőmérséklet érzékelő, gondosan távolítsa el őket csipesszel, anélkül, hogy megnyomja a szenzor ház.

Ha a hevítőtárcsa felülete piszkos, akkor megengedett, hogy nedvesített, közepes keménységű szivacsot vagy szintetikus ecsetet használjon.



A készülék rendszeres használata idővel, az színt a fűtőlemez teljesen vagy részben változik. Ez nem meghibásodás jele, és nem befolyásolja a készülék helyes működését.

Szállítás és Tárolás

Tárolás és további felhasználás előtt tisztítsa meg és törölje szárazra a készülék részeit. Tárolja a készüléket száraz, jól szellőző helyen, távol a melegítő készülékektől és napsugarak hatásától.

Szállítás és tárolás közben tilos a készüléket olyan mechanikai befolyásnak alávetni, amely meghibásodáshoz és/vagy a csomagolás sérüléséhez vezet.

Védje a csomagolást a víz és egyéb folyadék hatásától.

VI. KÉSZÍTÉSI TANÁCSOK

Készítési hibák és elhárítási módja

A jelen fejezetben található minden tipikus hiba, amelyet teszik a rotogatótő fazékban történő élelmiszer-készítésnél. Megnézzük lehetséges okait és elhárítási eljárásait.

AZ ÉTEL NEM VÉGIG VAN KÉSZÍTVE

A probléma lehetséges okai	Megoldási lehetőségek
Elfelejtette becsukni a készülék fedelét vagy nem szorosan csukta be, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	<ul style="list-style-type: none"> A készítésnél ne nyissa ki a rotogatótő fazék fedelét szükség nélkül Csukja be a fedelét fricskáig. Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a készülék fedelének szoros zárását és a belső fedetlen levő töörítógumi nincs deformálva.
A tányér és a melegítőelem rosszul érinti egymást, ezért a készítési hőmérséklet nem elegendő magas volt	<ul style="list-style-type: none"> A tányér egyenesen állításra kerül a készülék házában, az aljával szorosan érinti a melegítőlemezt. Győződjön meg arról, hogy a rotogatótő fazék munkakamrájában nincs idegen tárgy. Ne engedje meg, hogy a melegítőelem piszkos legyen.
<ul style="list-style-type: none"> Nem sikeresen választotta az étel összetevőit. A jelen összetevők nem felelnek meg ahhoz a készítési módszerhez, amelyet választotta, vagy hibásan választotta a készítési programot. Az összetevőket túl nagy kockára vágta, megzavarta az élelmiszer behelyezésekor általános arányát. Nem helyesen állította (nem számoltotta) a készítési időt. Az Ön által választott recept nem alkalmas a jelen rotogatótő fazékban történő készítésére. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajánlatos, hogy a vizsgált receptet (a készülék jelen modelljének adaptált) használja. Használja azt a receptet, amelyet teljesen bízza meg. Az összetevők és vágási mód választása, behelyezés aránya, program és készítési idő választása megfelelően a választott receptnek.
Párolásnál: a tányérban kevés víz van, hogy elegendő gőzsűrűség legyen	Vizet öntsön meg a tányérba a receptben ajánlott terjedelemben. Ha kétségbe esik, ellenőrizze a víz szintjét a készítés során.
Sütésnél:	<ul style="list-style-type: none"> Túl sok olajat öntötte a tányérba. Nedvesség feleslege a tányérban van.
Főzésnél: erőleves elforrása a magas savtartalmú élelmiszer főzésénél.	<ul style="list-style-type: none"> Az általános sütésnél az első, hogy az olaj vékony rétege a tányér alján legyen. Az olajsütésnél kövesse a megfelelő recept rendelkezéseit. <p>A sütésnél ne csukja be a rotogatótő fazék fedelét, ha nincs írva a receptben. A frissen fagyasztott élelmiszerek a sütés előtt kiolvasztandók, vizet öntsön le róluk.</p> <p>Az egyes élelmiszereket speciálisan kell felgöngyölni a főzés előtt: átmosás, sülés, stb. Kövesse az Ön által választott recept rendelkezéseit.</p>
Sütésnél (a tészta nem került teljes átsütésre):	<p>A tészta készítésénél a tészta a belső fedélhez ragasztotta és a gőzsepet elzárta.</p> <p>Tegybe a tányérba kevés tésztát.</p> <p>Húzza ki a süteményt a tányérből, fordítsa át és újra tegye a tányérba, miután folytassa a készítést a kész állapotig. A továbbiakban a sütemény tegye be a tányérba kevés tésztát.</p>

AZ ÉLELMISZER TÚLFŐZÖTT

Hibázott az élelmiszer fajtájának választásánál vagy a készítési idő állításánál (kiszámitásánál). Túl kevés összetevő van.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozási módszer, a behelyezési arány megfelelően a recept rendelkezéseinek.
A készítés után a kész étel túl sokat automatikus melegítésnél volt.	Az automatikus melegítés funkció hosszú ideig tartó használata nem ajánlott. Ha a rotogatótő fazék modelljében a jelen funkció előzetes kikapcsolása előre van látva, használhatja azt a lehetőséget.

A FŐZÉSÉNL AZ ÉLELMISZER ELFORR

A tejkása főzésénél a tej elforr.	A tej minősége és sajátossága a származási helyétől és gyártási feltételeitől függ. Ajánlatos, hogy csak ultrapasztőrözött 2,5% zsíros tejet használja. Szükség esetén ivóvizet hígíthatja a tejet.
<ul style="list-style-type: none"> Nem dolgozta fel az összetevőt a főzés előtt vagy nem helyesen dolgozta fel (rosszul mosta át, stb.) Az összetevők arányát nem tartotta be vagy rosszul választotta az élelmiszer fajtáját. 	<ul style="list-style-type: none"> Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozási módszer, a behelyezési aránya megfelelően a recept rendelkezéseinek. Az egy darabból való gabona, hús, hal, tengeri hal mindig tisztítsa vizigondos átmosásra kerül.
A termék habot képez	Ajánlott alaposan öblítse le a terméket, távolítsa el a szelepet vagy főzőn nyitott fedél mellett

AZ ÉTEL ODAÉGETT

<ul style="list-style-type: none"> A tányér rozslu tisztították az étel előző készítése után. A tányér tapadásmentes felülete megrogaldott. 	Mielőtt kezd készíteni, győződjön meg arról, hogy a tányért jól mosta át és a tapadásmentes felülete nem rognaldott meg.
Az élelmiszer összes behelyezési terjedelme kevesebb a receptben ajánlottól.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez.
Túl hosszú készítési időt állított.	Csökkentse a készítési időt vagy a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit kövesse.
Sülésnél: elfelejtette, hogy olajat öntse a tányérba, nem keverte vagy túl későn áfordította a készített élelmiszert.	Az általános sütésnél csak egy kis olajt öntse a tányérba, úgyhogy a tányér alján vékony rétege legyen. Az egyenletes sütés érdekében néha-néha keverje az élelmiszert vagy fordítsa át a meghatározott időnként.
Sülésnél: a tányérban nincs elég nedvesség.	Adjon hozzá több folyadékot a tányérba. A készítés során ne nyissa ki a rotogatótő fazék fedelét szükség nélkül.
Főzésnél: a tányérban túl kevés folyadék (az összetevők arányát nem tartotta be).	Tartsa be a folyadék és szilárt összetevő helye arányát.
Sülésnél: vajjal nem kente a tányér belső felületét a készítés előtt.	A tészta behelyezése előtt vajjal vagy olajjal kenje meg a tányér alját és oldalát (ne öntse az olajt a tányérba).

A TERMÉK A VÁGÁSI FORMÁT ELVESZÍTETTE

Túl gyakran keverte a tányérban lévő élelmiszert.	Az általános sütésnél keverje az ételt nem gyakrabban, mint 5–7 perccenként.
Túl hosszú készítési időt állított.	Csökkentse a készítési időt vagy kövesse a készülék jelen modelljének adaptált recept rendelkezéseit.

A SÜTÉS TÚL NEDVES LETT

Meg nem felelő összetevőt használta, amelyek a nedvesség feleslegét adták (édésű zöldség vagy gyümölcs, fagyasztott boglyuk, tejföl, stb.)	Váltsza az összetevőt a sütemény receptekének megfelelően. Próbálja, hogy ne válassza olyan élelmiszer összetevőket, amelyek túl sok nedvességet tartalmaznak, vagy használja minimálisan lehetőség szerint.
Túl hosszú ideig tartotta a süteményt a zárt rotogatótő fazékban.	Igyekezze, hogy azonnal a készítés után húzza ki a süteményt a rotogatótő fazékból. Szükség esetén hagyhatja az élelmiszert a rotogatótő fazékban egy kis időtartomra bekapcsolt automatikus melegítésnél.

A SÜTEMÉNY KELT MEG

Rozslu verte fel a tojást és cukort.	Fordulja a vizsgált (a készülék jelen modelljének adaptált) recepthez. Az összetevők választása, az előzetes feldolgozási módszer, a behelyezési arány megfelelően a recept rendelkezéseinek.
Tészta sok időt állt a porhanyósítással.	
Nem szilította a lisztet vagy rosszul gyúrta a tésztát.	
Hibát csinálta az összetevők behelyezésénél.	



A REDMOND rotogatótő fazék modelljeinek során a „STEW” és „SOUP” programban, ha a tányérban nincs elég víz, bekapcsolódik a készülék a túlhevüléstől való védelem. Ebben az esetben a készítési program beszüntet és a rotogatótő fazék az automatikus melegítés rendszerébe átmegy.

HUN

A különböző ételek ajánlatos készítési ideje

Nº	Ételmísz	Súly, g (mennyiség)	Víz mennyisége, ml	Készítési idő, perc
1	Sertésfilé/marhahúsfilé (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Birkahúsfilé (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Csirkehúsfilé (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Húsgombóc/vagdalt	180 (6 darab)/450 (3 darab)	500	10/15
5	Hal (filé)	500	500	10
6	Saláta garnélarák (megtisztított, főzött-fagyaszott)	500	500	5
7	Burgonya (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Sárgarépa (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Cékia (kockás 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Zöldség frissen fagyaszott)	500	500	10
11	Tajás	3 darab	500	10

i Figyelembe kell venni azt, hogy ezek csak általános javaslatok. A reális idő az ajánlottól különbözhet a konkrét termék minőségétől függően, valamint az előnyben részesítéstől is.

A hőmérsékleti rendszerek használati javaslatok a „MULTICOOK” programban

Nº	Munkahőmérséklet	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
1	35°C	Tészta készítése, ecet készítése
2	40°C	Joghurt készítése
3	45°C	Kovászolás
4	50°C	Erjedés
5	55°C	Fondant készítése
6	60°C	Zöldtea, gyermekélelmiszer készítése
7	65°C	Hús készítése a légüres csomagolásban
8	70°C	Puncs készítése
9	75°C	Csírátlanítás, fehér tea főzése
10	80°C	Güthwein készítése
11	85°C	Tűrő és hosszú ideig tartó készítési időt igénylő étel készítése
12	90°C	Vörös tea készítése
13	95°C	Tejkása főzése
14	100°C	Beze, lekvár készítése
15	105°C	Kocsonya készítése
16	110°C	Csírátlanítás
17	115°C	Cukorszörp készítése
18	120°C	Eisbein készítése
19	125°C	Sült hús készítése
20	130°C	Felfűtszerű, sütőben pirított étel készítése
21	135°C	Kész ételek sütése a ropogó héj létrehozására

Nº	Munkahőmérséklet	Ajánlatos használat (ld. a receptkönyvet):
22	140°C	Füstölés
23	145°C	Zöldség és hal sütése fóliában
24	150°C	Hús sütése fóliában
25	155°C	Élesztőtészából készült étel sütése
26	160°C	Szárnysütő
27	165°C	Hússzelet sütése
28	170°C	Olajsütés (hasábburgonya, tyúk-nugget, stb)


Készítési programok összesítő táblája (gyári állítások)

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhagyott rajt. óra	A munkarendszerbe kimenés várakozási ideje
MULTICOOK	Különböző ételek készítése a hőmérséklet és készítési idő állítási lehetőségével	15 perc	5 perc – 1 óra / 1 perc 1 óra – 12 óra / 5 perc	✓		✓
OATMEAL	Tejkása készítése	10 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc	✓		✓
STEW	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel főzése	1 óra	20 perc – 12 óra / 5 perc	✓		✓
FRY	Hús, hal, zöldség, köret és több összetételű étel sütése	15 perc	5 perc – 1 óra 30 perc / 1 perc			✓
SOUP	Erléves, izesítő, zöldség- és hidegleves készítése	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	✓		✓
STEAM	Hús, hal, zöldség, köret és más étel párolása	15 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	✓	✓	✓
PASTA	A különböző búzafajtából készült tészta főzése, virsli, húsos dereleye és más félkész termék főzése	8 perc	2 perc – 20 perc / 1 perc		✓	✓
SLOW COOK	Hevített tej, párolt konzervhús, eisbein, kocsonya készítése	5 óra	1 óra – 8 óra / 10 perc	✓		✓
BOIL	Zöldség és bab főzése	40 perc	5 perc – 2 óra / 5 perc	✓		✓
BAKE	Keksz, piskóta, felfűtszerű, sütőben pirított étel és élesztőtészából és hajtogatott tésztából készült töltött lepény sütése	1 óra	20 perc – 8 óra / 5 perc	✓		✓
GRAIN	Különböző gabona és köret készítése. Gabonából készített porhányos kása főzése vizen	35 perc	5 perc – 4 óra / 5 perc	✓		✓
PILAF	Pilaf különböző fajtájának készítése (hússal, hallal, szárnyással és zöldséggel)	1 óra	20 perc – 1 óra 30 perc / 10 perc	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Különböző fajtájú joghurt készítése	8 óra	6 óra – 12 óra / 10 perc	✓		
PIZZA	Pizza készítése	25 perc	20 perc – 1 óra / 5 perc	✓		✓
BREAD	Rozs- és búzakenyér készítése (a tészta készítési lépést beleértve)	3 óra	1 óra – 6 óra / 10 perc	✓		
DESSERT	A friss gyümölcsből és bogyóból készült különböző édesség készítése	1 óra	5 perc – 4 óra / 5 perc	✓		✓

Program	Használati javaslatok	Hőmérséklet, °C	Alapértelmezett készítési idő	Készítési idő terjedelme / állítási lépés	Elhárított zaj, db	A munkanandjében kimerés várható idője
QUICK COOK	Rizs, gabonából készített porhányos kása főzése vízen	Automatikus kikapcsolás teljes vízforralás után				✓

VII. A SZERVIZHEZ FORDULÁS ELŐTT

Meghibásodás	Lehetséges ok	Ethárítás módja
A kijelzőn alábbi hibajelzést jelent meg: E1-E4	Rendszer hiba, lehetséges az elektromos vezérlőkárya vagy fűtőkörny meghibásodása	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Szorosan zárja le a készülék fedelét, ismétetten kapcsolja be a készüléket.
A készülék nem kapcsol be	Az elektromos tápkábel nincs a készülékhez vagy az elektromos hálózatra csatlakoztatva	Győződjön meg, hogy a levehető elektromos tápkábel helyesen van a készülékhez vagy a konnektorba csatlakoztatva
	Az csatlakozó meghibásodott	Csatlakoztassa a készüléket működő konnektorba
Az étel túl sokáig készül	Az elektromos hálózatban nincs feszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha nincs hálózati feszültség, forduljon az illetékes karbantartó szervizhez.
	Hálózati áramingadozás észlelhető (a feszültség nem stabil vagy a megengedettnél alacsonyabb)	Ellenőrizze a hálózati feszültséget. Abban az esetben, ha feszültség ingadozik vagy alacsonyabb a megengedettnél, forduljon az illetékes karbantartó szervizhez.
	Szennyeződés került az edény és a fűtőkörny közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok)	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Távolítsa el az idegen tárgyat vagy szennyeződést.
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
Ételkészítés közben a fedél alól gőz szívárog ki	A fűtőkörny túl szennyezett	Kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról, hagyja kihűlni. Tisztítsa meg a fűtőkörnyöt
	Az edény ferdén van a készülékbe helyezve	Megfelelően helyezze be az edényt a készülékbe
	A fedél nem légmentesen zár vagy idegen tárgy került a fedél alá	Ellenőrizze nem-e került szennyeződés az edény és a fűtőkörny közé (szemét, gabonaszem, ételdarabok), távolítsa el azokat. A készülék fedelét mindig kattanásig zárja
	A belső fedél tömítőgyűrűje túl szennyezett, deformálódott vagy megsérült	Ellenőrizze a tömítőgyűrű állapotát a készülék belső fedelén. Lehetséges, hogy ki kell cserélni

 Amennyiben nem sikerül orvosolni a hibákat, forduljon szervizbe.



Környezetbarát hulladékkezelés (elektromos és elektronikus berendezések kezelése)

A csomagolás, a felhasználói kézikönyv, valamint maga a készülék újrafeldolgozását a helyi újrahasznosítási program keretében kell elvégezni Gondoskodjon környezetéről: ne dobjon ki ilyen termékeket általános háztartási hulladékkal együtt.

A használt (rég) készülékek nem dobtathók ki a háztartási szeméttel együtt, ezek hulladékkezelését külön kell elvégezni A régi, használt készülékeket a tulajdonosuk speciális hulladék átvétő helyekre kell szállítsa, illetve

megfelelő szervezeteknél kell, hogy leadja. Ezzel, Ön segíti az értékes alapanyagok feldolgozásával és szennyezett anyagok tisztításával kapcsolatos programot.

A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU számú irányelvnek megfelelő felíratokkal van ellátva.

Az irányelv az EU egészére érvényes kereteket állapít meg a használt készülékek visszavételére és újrahasznosítására vonatkozóan.

HUN



Преди използване на дадения уред, внимателно прочетете ръководството по експлоатация и пазете го като справочник. Правилно използване на уреда значително ще удължи живота му.

Мерките за безопасност и инструкциите, съдържащи се в даденото ръководство, не обхващат всички възможни ситуации, които могат да възникнат в процеса на употреба на уреда. При работа с устройството потребителят е длъжен да се ръководи от здравия смисъл и да бъде внимателен.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Производителят не носи отговорност за неизправности, предизвикани от неспазване на изисквания за безопасност и правила по експлоатация на уреда.
- Този електрически уред е предназначен за използване в битови условия и може да се използва в квартири, вили или в други подобни условия на непромишлена експлоатация. Промислено или всяко друго използване на уреда не по предназначение се смята за нарушаване на условията за правилна експлоатация на изделието. В този случай производителят не носи отговорност за възможните последиствия.
- Преди включване на уреда в електрическата мрежа, проверете дали напрежение на мрежа съвпада с номиналното напрежение на уреда (виж технически характеристики или заводска табелка на уреда).
- Използвайте удължител, отговарящ на консумираната мощност на уреда – несъответствие

на параметри може да води до късо съединение или до възпламеняване на кабела.

- Включвайте уреда само в заземени контакти – това е задължително изискване за защита срещу поражение от електрически ток. Като използвате удължител, убедете се, че той е също заземен.



ВНИМАНИЕ! По време на работа на уреда корпуса му, чашата и металните детайли се нагряват! Бъдете внимателни! Използвайте кухненски ръкавици. Да избегнете рана от изгаряне от горящ пар, не се навеждайте върху уреда по време на откриване на капака.

- Изключвайте уреда от контакт след използване, а така също по време на почистване му или преместване. Извадете захранващия кабел със сухи ръце, дръжте го за щепсел, а не кабел.
- Не прекарвайте захранващия кабел в отвори за врата или близо до източници на топлина. Уверете се, че захранващия кабел не се завърта и не се превива, не контактира с остри предмети и ръбове на мебел.



ПОМНЕТЕ: случайна повреда на захранващия кабел може да води до повреда, кои-

то не съответстват на гаранционни условия, а така също до поражение от електрически ток. Повреден кабел трябва да бъде спешно заменен в сервизен център.

- Не слагайте уреда върху мека повърхност, не покривайте го по време на работа — това може да води до прегряване и повреда на уреда.
- Забранена е експлоатация на уреда на открито (на въздух) — попадане на влага или чужди предмети в корпуса на уреда може да води до сериозни повреждания му.
- Преди почитване на уреда убедете се, че той е изключен от електрическа мрежа и е изстинал напълно. Внимателно следвайте инструкции по почистване на уреда.

STOP *Забранено е потапяване корпуса на уреда във вода или поместване долу струя вода!*

- Деца на възраст от 8 години и по-възрастни и лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит или познания, могат да използват уреда само под надзора и/или, ако те са били инструктирани за безопасно използване на устройството и да осъзнаят, рисковете, свързани с неговата употреба. Де-

цата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и хранящия кабел на място, недостъпно за деца под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда, не трябва да се правят от деца без надзора на възрастен.

- Материалът на опаковката (пластмаса и полистирен, и т. н.) може да бъде опасно за децата. Опасност от задушаване! Съхранявайте го в недостъпни за децата места.
- Забранен е самостоятелен ремонт на уреда или изменения на неговата конструкция. Всички работи по обслужване и ремонт на уреда трябва да се извършват от оторизиран сервизен център. Неадекватно извършена работа може да води до счупене на уреда, травми и повреди на имущество.

STOP *ВНИМАНИЕ! Забранено е използването на уреда при използване прибора при неизправност.*

Технически характеристики

Модел	RMC-M90E
Мощност	860-1000 Вт
Напрежение	220 – 240 В, 50/60 Гц
Обем на чаша	5 л
Електрическа безопасност	клас I
Покритие на чаша	незалепащо керамично
LED-дисплей	има, цветен
3D-заготвяне	има
Габаритни размери	377 × 285 × 240 мм
Тегло нето	3,4 кг

Програми

1. MULTICOOK (МУЛТИГОТВАЧ)	10. BAKE (ИЗПИЧАНЕ)
2. OATMEAL (МЛЕЧНА КАША)	11. GRAIN (ЗЪРНО)
3. STEW (ЗАДУШАВАНЕ)	12. PILAF (ПЛОВ)
4. FRY (ПЪРЖЕНЕ)	13. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ ТЕСТО)
5. SOUP (СУПА)	14. PIZZA (ПИЦА)
6. STEAM (НА ПАРА)	15. PASTA (МАКАРОНИ)
7. PASTA (МАКАРОНИ)	16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)
8. SLOW COOK (БАВНО ГОТВЕНЕ)	17. QUICK COOK (БИСТРО ГОТВЕНЕ)
9. BOIL (ВАРЕНЕ)	

Функции

Поддържане на температура на готови ястия (автозатопляне)	има, до 24 часа
Предварително изключване на автозатопляне	има
Затопляне на ястия	има, до 24 часа
Отложено старт	има, до 24 часа

Комплектация

Мултиварка	1 бр.
Чаша	1 бр.
Контейнер за готвене на пара	1 бр.
Кошница с дръжка за пържене	1 бр.
Мерна чаша	1 бр.
Черпак	1 бр.
Плоска лъжица	1 бр.
Книга „100 рецепти“	1 бр.
Държател за черпак/ лъжица	1 бр.
Ръководство по експлоатация	1 бр.
Сервизна книжка	1 бр.
Захранващ кабел	1 бр.

Производителя има право да внася изменения в дизайна, комплектацията, а така също в техническите характеристики на изделието по време на подобряване на своята продукция без допълнителни уведомявания за тези изменения. В спецификациите се допуска отклонение от ±10%.

Устройство на мултиварката RMC-M90E (схема А1, стр. 4)

1. Капак на уреда	10. Черпак
2. Подвижен вътрешен капак	11. Мерна чаша
3. Чаша	12. Контейнер за готвене на пара
4. Бутон за откриване на капака	13. Кошница за пържене
5. Панел за управление с дисплей	14. Държател за черпак/лъжица
6. Корпус	15. Мрежов кабел
7. Дръжка за преносване	16. Контейнер за събиране на кондензат
8. Подвижен паров клапан	
9. Плоска лъжица	

Панел за управление (схема А2, стр. 5)

Мултиварка REDMOND RMC-M90E е снабдена със сензорния панел за управление с многофункционален цветен LED-дисплей.

- „Reheat/Cancel“ („Затопляне/Отмяна“) – включване/изключване на функцията за затопляне, прекъсване на работа на програмата за приготвяне, отхвърляне на направени настройки.
- „Time Delay“ („Отложен старт“) – включване на режима за установяването на времето на отложен старт.
- „Temperature“ („Температура“) – установяване на температура в програмата „MULTICOOK“.
- „Hour“ („Часове“) – избор на часове в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложения старт.
- „Min“ („Минути“) – избор на минути в режимите за установяване на времето за приготвяне и отложения старт.
- „Quick cook“ („Бистро готвене“) – включване на програмата „QUICK COOK“.
- „Menu/Keep Warm“ („Меню/Автозатопляне“) – избор на автоматична програмата за приготвяне; предварително изключване на автозатопляне.
- „Start“ („Старт“) – включване на зададения режим за приготвяне. Дисплей.

Устройство на дисплея (схема А3, стр. 6)

- Индикатор на изпълнение на автоматична програмата „QUICK COOK“.
- Индикатор на работа на програмата за приготвяне/затопляне.
- Индикатор на етапи на приготвяне.
- Индикатор на установена температура в програмата „MULTICOOK“.
- Индикатор на работа на функцията „Time Delay“.
- Индикатор на режим на показвания на таймера.
- Таймер.
- Индикатор на избрана автоматична програмата за приготвяне.

I. ПРЕДИ ЗАПОЧВАНЕ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Внимателно разопаковайте уреда и го извадете от кутия, премахнете всички опаковъчни материали и рекламни етикети, освен лепенка със сериен номер.

Отсъствието на сериен номер върху изделието автоматично лишава Ви от правото на гаранционно обслужване.

Протрийте корпуса на уреда с влажна кърпа. Измийте чашата с топла сапунена вода. Шателно изсушете. По време на първо използване възможно е появяване на чужда миризма, това не е следствие на неизправност на уреда. В такъв случай почиствайте уреда.

⚠ След транспортиране или съхраняване при ниски температури трябва да оставите уреда при стайна температура не по-малко от 2 часа, преди да го включите.

ВНИМАНИЕ! Забранява се повиси устройството с изпълнен с чаша дръжката.

Не включвайте устройството, без вътрешната част на чашата или празна купа в случай на случайно стартиране на програми за готвене това ще доведе до критичната прегревяне на устройствата или уреждане на антипригарното покритие. Преди горещото продукти, изсипете малко олио или същото горещо олио в една купа.

STOP ВНИМАНИЕ! Забранява се вдигне устройството за дръжката на чашата!

II. ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА МУЛТИВАРКА

Преди първо включване

Поставете уреда върху твърда равна хоризонтална повърхност така, че излизаща от паров клапан гореща пара не докосвала до тапети, декоративни покрития, електронни уреди и други предмети или материали, които могат да пострадат от повишена влажност и температура.

Преди приготвяне уверете се, че външните и видими вътрешни части на мултиварка нямат повреди и други дефекти. Между чашата и нагревателен елемент не трябва да бъдат странични предмети.

Настройване на времето за приготвяне

В мултиварка REDMOND RMC-M90E Вие можете самостоятелно да настроите времето за приготвяне за всеки програмата (освен програмата „QUICK COOK“). Стъпка на изменение и възможен диапазон на зададено време зависи от избраната програмата за приготвяне. За да смените време:

- След избора на програмата за приготвяне, натисвайки на бутон „Hour“, установявате значението на часове. Ако държите бутон натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
- Натисвайки бутон „Min“ установявате значението на минути. Ако държите бутон натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
- Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне по-малко от един час, натиснете бутон „Hour“ до обнуляването на значението на часове. След това натисвайки бутон „Min“ установявате необходимото значение на минути.
- След вършане на установяване на времето за приготвяне (дисплей продължава да мига) преминавайте към следващия етап в съответствие с алгоритма на избраната програмата за приготвяне. За да отмените направените установки, натиснете бутон „Reheat/Cancel“, след това въведете цяла програмата за приготвяне отначало.

i При ръчно установяване на времето за приготвяне имайте предвид възможен диапазон и стъпка на инсталпирание, предвидени от предварително избраната програмата за приготвяне, в съответствие с таблицата на заводски настройки.

За вашето удобство диапазон на зададено време в програмите за приготвяне почна от минимални значения. Това позволява да увеличите на неволям срок работа на програмата, ако ястие не успяло да се приготви в основно време.

В някои автоматични програми отчитане на установеното време за приготвяне почна само когато уреда набира зададена работна температура. Например, ако налетете хладна вода и установите в програмата „STEAM“ време за приготвяне 5 минути, включване на програмата и обратно отчитане на зададеното време за приготвяне почне само след закивяне на вода и образуване на достатъчно количество пара в чашата.

В програмата „PASTA“ отчитане на установеното време за приготвяне почна след закивяне на вода и повторно натисване бутон „Start“.

Функция „Time Delay“ („Отложен старт“)

Функция позволява да се зададе време, след извършване на което ястие трябва да бъде готово (взимайки предвид време за работа на програмата). Възможно е да установите времето в диапазон от 10 минути до 24 часа със стъпка на установка 10 минути. Имайте предвид, че времето на отсрочване трябва да бъде повече от установеното време за приготвяне, иначе програмата почне да работи веднага след натисване на бутон „Start“.

Вие можете да установите времето на отложен старт след избора на автоматична програма, установяване на температури и времето за приготвяне:

1. Натиснете бутона „Time Delay“ и включете режим за установка на времето за отложен старт. Върху дисплея се появи надпис „Time Delay“, а таймер почне да мига.
2. Натисвайки бутона „Hour“ по стъпки сменете значението на часове. Установен формат на времето – 24 часа. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
3. Натисвайки бутона „Min“ по стъпки сменете значението на минути. Ако държите бутона натиснат няколко секунди, ще почне ускорената смяна на значения.
4. Ако е необходимо да бъде установено времето за приготвяне по-малко от един час, в режима на установяване на часове последователно натиснете бутона „Hour“ до нулиране на значението на часове. След това натисвайки бутона „Min“ установете необходимото значение на минути.
5. За да отмените направените установки, натиснете бутона „Reheat/Cancel“, след това въведете цяла програма за приготвяне отначало.
6. След извършване на установяване на времето натиснете и удържайте бутона „Start“ няколко секунди. Загори се индикатор на работата на функция „Time Delay“, се почне изпълнение на програмата и обратно отчитане на времето.
7. След установеното време ястие ще бъде готово. След извършване на програмата автоматично ще се включва функция за поддържане на температура на готови ястия (автозатопляне) и загори се индикатор на бутона „Reheat/Cancel“.
8. За да изключете автозатопляне натиснете бутона „Reheat/Cancel“. Индикатор на бутона ще изгасне.

i Функция на отложен старт е достъпна за всички автоматични програми за приготвяне, освен програми „FRY“, „PASTA“ и „QUICK COOK“.

Не се препоръчва да използвате функция „Time Delay“, ако рецепта съдържа млечни или други лесно развалящи продукти (яйца, пресно мляко, месо, кашкавал и т. н.).

При установяване на времето във функция „Time Delay“ необходимо е да имате предвид, че отчитане на времето в програмата „STEAM“ почна само когато мултиварка сплени необходимата работна температура (след закипяване на вода).

Функция за поддържане на температура на готови ястия „Keep Warm“ (автозатопляне)

Включва се автоматично след приключване на работа на програмата за приготвяне и може да поддържа температура на готово ястие в диапазон 70-75°C в продължение на 24 часа. При действащо автозатопляне свети индикатор на бутона „Reheat/Cancel“, върху дисплея отразява се преко отчитане на времето на работа в дадения режим. Ако трябва, можете да изключете автозатопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“.

Предварително изключване на автозатопляне

Включване на автозатопляне след извършване на работа на програмата не винаги е желателно. С умет на това, в мултиварка REDMOND RMC-M90E е предусмотрена възможност за предварително изключване на дадена функция повремене на запуска или работа на основна програма за приготвяне. За това повремене на старт и работа на програмата натиснете и удържайте няколко секунди бутона „Menu/Keep Warm“, докато индикатор на бутона „Reheat/Cancel“ не изгасне. За да включите отново автозатопляне, натиснете бутона „Menu/Keep Warm“ още веднъж (индикатора на бутона „Reheat/Cancel“ се светне).

Функция за затопляне на ястия

Мултиварка REDMOND RMC-M90E може да се използва за затопляне на хладни ястия. За това:

- Сложете продукти в чашата, поставете я в корпуса на мултиварка.
- Сложете капака, присъединете уреда към електрическа мрежа.
- Натиснете и удържайте няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“ до звук от сигнал. Ще светят съответстващи индикатор на дисплея и индикатор на бутона. Таймер почна да отсчита времето за затопляне.

Уредат ще затопли ястие до 70-75°C и ще поддържа го в горещо състояние в продължение на 24 часа. Ако е необходимо, можете да спрете затопляне, натисвайки и удържайки няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“, докато не изгасват съответстващи индикатори върху дисплея и бутона.



Въпреки че мултиварка може да пази продукт в затоплено състояние до 24 часа, не е препоръчано да оставите ястие затоплено повече от два-три часа, тъй като понякога това може да води към изменение на неговите вкусови качества.

Общи действия при използване на автоматични програми



ВАЖНО! Ако използвате уред за варене на вода (например, когато готвите продукти), е **ЗАБРАНЕНО** да се инсталира на температура на готвене и по-висока от 100°C. Това може да доведе до прегряване и повреда на уреда. По същата причина е **ЗАБРАНЕНО** да се използва за варене на вода на програмата „BAKE“, „FRY“, „BREAD“.

1. Подгответе (отмерете) необходимите продукти.
2. Разположете продукти в чашата на мултиварка в съответствие с програмата за приготвяне и поставете я в корпуса на уреда. Следете за това, че всички продукти, включено течност, се намирили долу максимална отметка на вътрешна повърхност на чаша. Убедете се, че чаша е установена без изкривяване и плътно докосва се до нагревателния елемент.
3. Затворете капака на мултиварка докато шракне. Присъединете уреда към електрическа мрежа.
- i** **ВНИМАНИЕ!** Ако се готви при висока температура с помощта на голямо количество растително масло, винаги оставайте капака на устройството на открито.
4. Натиснете бутона „Menu/Keep Warm“ и изберете необходимата програма за приготвяне (на дисплея ще свети съответстващ индикатор на програмата).
5. Ако не Ви удовлетворява времето за приготвяне, установено автоматично, вие можете да смените дадено значение, натиснете бутона „Hour“ и „Min“.
6. При необходимост установете време на отложен старт. Функция „Time Delay“ е недостъпна при използване на програми „FRY“, „PASTA“ и „QUICK COOK“.
7. За да стартирате програмата за приготвяне натиснете няколко секунди бутона „Start“, докато ще светят индикаторите на бутона „Start“ и „Reheat/Cancel“. Ще почне изпълнение на установена програма и обратно отчитане на времето за приготвяне. В програмата „STEAM“ обратно отчитане почне след закипяване на вода и достигане на достатъчна плътност на пара в чашата; в програмата „PASTA“ – след закипяване на вода в чашата, слагане на продукти и повторно натискане на бутона „Start“.
8. При необходимост можете предварително да изключвате функция автозатопляне: натиснете и дръжте бутона „Menu/Keep Warm“, докато изгасва индикатора на бутона „Reheat/Cancel“. Повторно натискане на бутона „Menu/Keep Warm“ отново включва дадената

функция. Функция автозатопляне е недостъпна при използване на програми „YOGURT/DOUGH“ и „BREAD“.

9. Звук от сигнал ще Ви информира за свършване на програмата. По-нататък, в зависимост от избраната програма или текущи настройки, се включва режим автозатопляне (свети индикатор „Reheat/Cancel“) или режим на очакване (мига индикатор на бутона „Start“).
10. За да отмените зададена програма, прекъснете процес на приготвяне или автозатопляне, натиснете и дръжте няколко секунди бутона „Reheat/Cancel“.



Да получите качествен резултат предлагаме Ви да се възползвате от рецепти по приготвяне на ястия, посочени в книга, приложена към мултиварка REDMOND RMC-M90E, изработена специално за този модел.

В секцията Съвети за приготвяне на храна можете да намерите отговори на най-често задаваните въпроси.

Ако Вие смятате, че не сте постигли желаем резултат с обикновените автоматични програми, използвайте универсална програма „MULTICOOK“ с разширен диапазон на ръчни настройки, която открива големи възможности за Вашите кулинарни експерименти.

Програма „MULTICOOK“

Дадена програма е предназначена за приготвяне на практически всякакви ястия по зададени от ползвателя параметри на температура и времето за приготвяне. Благодарение на програмата „MULTICOOK“ мултиварка REDMOND RMC-M90E може да замени редица кухненски уреди и позволи да пригответе ястия практически по всякакъв интересен Ви рецепт, прочетен в стара кулинарна книга или взет от Интернет.

За Вашето удобство повремене на приготвяне на ястия с температура до 80°C функция на автозатопляне е изключена. При необходимост можете да я включите: натиснете и дръжте няколко секунди бутона „Menu/Keep Warm“ след стартиране на програмата за приготвяне, докато свети индикатор „Reheat/Cancel“.

- Стандартно в програмата „MULTICOOK“ време за приготвяне е 15 минути, температура на приготвяне е 100°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на температурата (смени се с натисване на бутона „Temperature“): 35°C – 170°C със стъпка на изменение в 5°C.
- Диапазон на ръчно регулиране на време: 5 минути – 12 часа със стъпка на изменение 1 минута за интервал до 1 час или 5 минути – за интервал повече от 1 час.



Ако използвате програмата мултиварки „MULTICOOK“ (например при приготвянето на храна), не настройвайте температурата на готвене и по-висока от 100°C.

Програма „OATMEAL“

Препоръчва се за приготвяне на млечни каши. Стандартно в програмата време за приготвяне е 10 минути. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка в 1 минута.

Програма „OATMEAL“ е предназначена за приготвяне на каши с използване на пастьоризираното нискомаслено мляко. За да избегнете изкряпането на мляко и да получите необходим резултат, препоръчва се преди приготвяне изпълните следващи действия:

- шателно промийте всички пълнозърнистите (ориз, елда, оплошено просо и т.н.), докато вода не става бистра;
- преди приготвяне смесвате чашата на мултиварка с масло;
- строго спазвайте пропорции, отмерявайте продукти съгласно посочената от книгата на рецепти; намалявайте или увеличавате количеството на продукти строго пропорционално;

- при използване на пълномаслено мляко го разреждате с вода в пропорция 1:1.

Свойствата на мляко и зърна в зависимост от мястото на произход и производителя, могат да се различават, това понякога отразява се върху резултатите на приготвяне.

Ако поискан резултат в програмата „OATMEAL“ не е бил постигнат, използвайте универсална програма „MULTICOOK“. Оптимална температура за приготвяне на млечна каша е 95°C. Количеството на продукти и време за приготвяне установете съгласно рецепта.

Програма „STEW“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морска храна. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 12 часа със стъпка на установак 5 минути.

Програма „FRY“

Препоръчва се за задушаване на зеленчуци, месо, птица, морска храна. Стандартно в програмата време за приготвяне е 15 минути. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 1 час 30 минути със стъпка в 1 минута.

Функция „Time Delay“ в дадена програма е недостъпна.



За да продуктите на изгорят, изпийте препоръчания на книгата на рецепти и периодично разбърквайте продуктите в чаша. Допусна се приготвяне с отворен капак на мултиварка.

Програма „SOUP“

Препоръчва се за приготвяне на различни бульони и първи ястия, а така също за компоти и напитки. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 8 часа със стъпка на установак 5 минути.

Програма „STEAM“

Препоръчва се за приготвяне на пара на зеленчуци, риба, месо, диетични и вегетариански ястия, детско меню. Стандартно в програмата време за приготвяне е 15 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 2 часа със стъпка на установак 5 минути.

За приготвяне в дадена програма използвайте специален контейнер (включен в комплект):

1. Сипете в чашата 600-1000 мл вода. Поставете в чашата контейнера за приготвяне на пара.
2. Отмерете и подгответе продуктите съгласно рецепта, равномерно разложете ги в контейнера и поставете чашата в уреда. Убедете се, че чашата плътно допира се с нагревателен елемент.
3. Следвайте препоръчвания на чл. 3-10 на част „Общи действия при използване на автоматични програми“.



Обратно отчитане на зададеното време за приготвяне почне след закипяване на вода и образуване на достатъчна плътност на пара в чашата.

Ако Вие не използвате автоматични настройки на време в дадена програма, използвайте таблица на препоръчано време за приготвяне на пара за различни продукти.

Програма „PASTA“

Препоръчва се за приготвяне на макаронени изделия, кренвирши, сваряване на аящата и т.н. Стандартно в програмата време за приготвяне е 8 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 2 до 20 минути със стъпка на установак 1 минута. Програмата предвижда

довеждане на вода до кипение, слагане на продукти и техното по-нататъшно приготвяне. За момента на кипение на водата и необходимостта да слагате продукти ще Ви уведомим звукосигнал. Обратно отчитане на времето на работа на програмата почне след повторно натисване на бутона „Start“.

Функция „Time Delay“ в дадена програма е недостъпна.



Поверие на приготвяне на някакви продукти (например, макарони и пр.) образува се пяна. За да тя не изтиче от чашата можете да отворите капак след няколко минути после слагане на продуктите в кляшца вода.

Програма „SLOW COOK“

Препоръчва се за приготвяне на задушено месо, топено мляко. Стандартно в програмата време за приготвяне е 5 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 1 до 8 часа със стъпка на установак 10 минути.

Програма „BOIL“

Препоръчва се за приготвяне на зеленчуци и бобови. Стандартно в програмата време за приготвяне е 40 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 2 часа със стъпка на установак 5 минути.

Програма „BAKE“

Препоръчва се за изпичане на бисквити, пирози от тесто с мая и бутер-тесто. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 8 часа със стъпка на установак 5 минути.



Готовността на бисквита можете да проверите като натиснете в него дървена пръчка (клетка за зъби). Ако я извадите и на нея няма парчета от тесто – бисквит е готов.

При приготвяне на хляб препоръчва се да изключите функцията на автоматично затопляне на ястие на всичките етапи на приготвяне.

Програма „GRAIN“

Програма препоръчва се за приготвяне на ронливи каши от различни видове зърно, приготвяне на гарнитурни. Стандартно в програмата време за приготвяне е 35 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 5 минути до 4 часа със стъпка на установак 5 минути.

Програма „PILAF“

Програма препоръчва се за приготвяне на различни видове плов, паеля. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е ръчно инсталиране на времето за приготвяне в диапазон от 20 минути до 1 час 30 минути със стъпка на установак в 10 минути.

Програма „YOGURT/DOUGH“

С помощта на дадена програма Вие можете да готвите различни вкусови и полезни йогурти в кляшци. Стандартно в програмата време за приготвяне е 8 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 6 до 12 часа със стъпка на установак 10 минути.

Функция автозатопляне в дадена програма е недостъпна. Продукти трябва да се намират по-ниско от отметка 1/2 на вътрешна страна на чаша.

За приготвяне на йогурти можете да използвате специален комплект буркани за йогурта REDMOND RAM-G1 (купува се отделно).

Програма „PIZZA“

Препоръчва се за приготвяне на пица. Стандартно в програмата време за приготвяне е 25 минути. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 20 минути до 1 час със стъпка на установак 5 минути.

Програма „BREAD“

Препоръчва се за изпичане на различни видове хляб от пшенично брашно с добавяне на ръжено брашно. Програмата има пълнен цикл на приготвяне от ферментация на тесто до изпичане. Стандартно в програмата време за приготвяне е 3 часа. Възможно е да установите времето на приготвяне в диапазон от 1 до 6 часа със стъпка на установак 10 минути.

Функция автозатопляне в дадена програма е недостъпна.

Продукти трябва да се намират по-ниско от отметка 1/2 на вътрешна страна на чаша.

Имайте предвид, че по време на пръв час на работа на програмата става ферментация на тесто, а след това непосредствено изпичане.

- Преди използване, препоръчва се да пресетете брашно за да го наситите с кислорода и премахнете примеси.
- Не препоръчва се за използване на функция „Time Delay“, тъй като това да може повлияне на качеството на изпичане.
- Не отваряйте капак на мултиварка до пълно свършване на процеса на изпичане! От това зависи качество на изпичания продукт.
- Да съхраните времето и улесните приготвяне препоръчване да използвате готови смеси за приготвяне на хляб.

Програма „DESSERT“

Препоръчва се за приготвяне на различни видове десерти от плодове. Стандартно в програмата време за приготвяне е 1 час. Възможно е да установите времето за приготвяне в диапазон от 5 минути до 4 часа със стъпка на установак 5 минути.

Програма „QUICK COOK“

Програма за бързо приготвяне на ориз, ронливи каши от зърна. В дадена програмата регулиране на времето за приготвяне и функция „Time Delay“ са недостъпни.

III. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ВЪЗМОЖНОСТИ

- Ферментация на тесто
- Приготвяне на фондю
- Пържене във фритюра
- Приготвяне на извара, сирене
- Гастрооризация на течни продукти
- Затопляне на бешки продукти
- Стерилизиране на посуда и предмети за лична хигиена

IV. ДОПЪЛНИТЕЛНИ АКСЕСОАРИ

Можете да си набавите допълнителните аксесоари към уреда REDMOND RMC-M90E и да научите за новите изделия на REDMOND на сайта www.redmond.company, както и в магазините на официалните дилъри.

V. ПОЧИТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УРЕДА

Общи правила и препоръки

- Преди първата употреба на устройството, както и за премахване на миризмата на храна в устройството след приготвяне, се препоръчва да се обработват в нея половин лимон в продължение на 15 минути на „STEAM“ програмата.
- Ако устройството не се използва за дълго време, изключете го от мрежата. Работна камера, включително нагревателен диск, купа, вътрешна капачка, резервоар за кондензат и парна клапа, трябва да бъде чиста и суха.

- Преди почистване на устройството, се уверете, че е изключен от мрежата и напълно се охлади. За почистване използвайте мека кърпа и деликатна препарат за миене на съдове.



Не използвайте *груб сапунелки или гъба или абразивни пасты при почистване на устройството. Също така недопустимо е използването на никакви химически агресивни или други вещества, не се препоръчва за прилагането на предмети в контакт с хранителни продукти.*



Не погрявайте устройството във вода и не го поставяйте под струя вода!

- Бъдете внимателни при почистване на гумените (силиконови) части на устройството: тяхната повреда или деформация може да доведе до неизправност на устройството.
- Корпус на устройството могат да се почистват по-малко замърсяване. Купа, вътрешна калачка, резервоар за кондензат и подвижна парна клапа трябва да се почистват след всяка употреба. Кондензация, се формира в процеса на готвенето, във вашето устройство, се отстранява след всяко използване на устройството. При необходимост почиствате вътрешността на работата на камерата.

Почистване на корпуса

Почиствате корпуса на устройството с мека и влажна кухненска кърпа или гъба. Възможно е използването на нежната почистващо средство. За да се избегнат евентуални петна от вода и петна по тялото, се препоръчва да се избършете повърхността изсъхне.

Почистване на чашата

Купата могат да се почистват ръчно с помощта на мека гъба и средства за миене на чинии, така и в съдомиялна машина (в съответствие с препоръките на неговия производител).

Ако той е силно замърсен, изсипете в купа с топла вода и я оставете за известно време отмокат, след това почиствате. Задължително почиствате външната повърхност на чашата сухи, преди да инсталирате си в корпуса на устройството.

При редовна експлоатация на чашата на цвета си вътрешно антипригарното покритие може изцяло или частично да се промени. Това не е признак на дефект на чашата.

Почистване на вътрешната страна на капака

Процедура за премахване и инсталиране на вътрешната страна на капака е предоставил на схемата **A4** (страница 7). Използвайте влажна кухненска кърпа или гъба за почистване на големи и подвижни вътрешни калачки. Преди да инсталирате вътрешната страна на капака избършете повърхността на двете калачки сухи.

Почистване на преносим парен клапан

Парен клапан е инсталиран в специален седлото в горната част на капака на устройството. Обърнете се към схема **A5** (страница 8) за процедури за почистване.



ВНИМАНИЕ! За да се избегне деформиране на гумен уплътнения на автомобила, не скручвайте и не вытаскивайте го при отписване, почистване и инсталиране.

Отстраняване на конденз

В този модел на кондензация се натрупва в специална кухня на корпуса на устройството около купата и се влива в специален контейнер, разположен отзад на устройството. За да почистите контейнера, изпъкналите под течаща вода, като следвате стъпките по-горе правила. Премахване на остатъци от конденз в кухини около купата с помощта на кухненска кърпа.

Почистване на работната камера

При строго спазване на инструкции в това ръководство на вероятността за попадане на течности, частици от храна или отпадъци в работната камера на устройството е минимална.

При значително замърсяване на повърхността на работната камера трябва да бъдат почистени, да се избегне неправилно функциониране или повреда на устройството.



Преди почистване на работата на камерата на устройството се уверете, че уредът е изключен от мрежата и е напълно охладен!

Страничните стени на работната камера, повърхността на отоплителния диск и Централния корпус на сензора на температурата (разположен в средата на отоплителния диск) могат да се почистват с влажна (не се мокри!) гъба или кърпа. Ако използвате почистващ препарат, трябва внимателно да се отстранят всички остатъци, за да се избегне появата на нежелани мириса по време на проследяване на готвенето.

Ако чужди обекти попадат в задълбочаването на около централната датчик, внимателно извадете ги с пинсети, да не се удари в корпуса на сензора.

Ако повърхността на отоплителния диск е замърсена, е разрешено да използва влажнену гъба средна твърдост или синтетична четка.



При редовна употреба устройство с течение на времето цветът на отоплителния диск може изцяло или частично да се промени. Това не е признак за неизправност и не влияе върху правилната работа на устройството.

Транспортиране и Съхранение

За съхранение и повторно използване, почиствате и напълно подсушете всички части на уреда. Съхранявайте уреда на сухо и проветриво място далече от нагревателни уреди и попадането на преки слънчеви лъчи.

При транспортиране и съхранение се забранява излагането на уреда на механично въздействие, което може да доведе до повреждането на уреда и/или наруши цялостността на опаковката.

Необходимо е пазенето на опаковката на уреда от попадане на вода и други течности.

VI. СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ

Грешки по време на приготвяне и способности за отстраняването им

В дадения раздел събрани са типични грешки, направени по време на приготвяне на храна в мультварките, и способности на отстраняването им.

ЯСТИЕ НЕ Е ГОТОВО ДОКРАЙ

Възможни причини за проблема	Начин на решаване
Вие забравихте да затворите капака на уреда или го затворихте непълно, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	<ul style="list-style-type: none"> • По време на приготвяне не отваряйте капака на мультварка без необходимост. • Затворете капака докато шракне. Уверете се, че нищо не пречи на пълно затваряне на капака на уреда и уплътнителна гума върху вътрешна страна на капака не е деформирана.
Чаша и нагревателен елемент лошо контактират, затова температура на приготвяне беше недостатъчна висока.	<ul style="list-style-type: none"> • Чаша трябва да бъде установена в корпуса на уреда равно, пълно докосвайки с дното си до нагревателен диск. • Уверете се, че в работна камера на мультварка няма странични предмети. Не допускайте замърсяване на нагревателен диск.
<ul style="list-style-type: none"> • Неудачен избор на ингредиенты за ястие. Дадени ингредиенты не стават за приготвяне по избран от вас начин или избрахте грешна програма за приготвяне. • Ингредиенты са нарязани прекалено големи, нарушени са общи пропорции на слагане на продукти. • Вие сте фиксирали (преценявали) грешно време . • Избор от Вас рецепт не е одаен за приготвяне в дадена мультварка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Желателно е да използвате проверени (адаптирани за дадена модел на уреда) рецепти. Използвайте рецепти, на които действително можете да доверявате. • Избор на ингредиенты, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на избран рецепт.
При приготвяне на пара: В чаша е прекалено малко вода, за да осигурява достатъчна пълнота на пара.	Напийвайте в чаша вода задължително в обем, препоръчан в рецепта. Ако имате съмнения, проверете нивото на вода по време на готвене.
В чашата е прекалено много олио.	<ul style="list-style-type: none"> • По време на обикновено пържене е достатъчно, когато олио покрива дното на чаша с тънък слой. • По време на пържене във фригюра следвайте посочения на съответстващ рецепт.
При пържене:	Излишък на влага в чашата.
При варене: изкипяване на бульона по време на варене на продукти с повишена киселинност.	Не затваряйте капака на мультварка при пържене, ако това не е посочено в рецепта. Замразени продукти преди пържене трябва да бъдат размразени, водата им трябва да излезе.
При изпичане (тесто не е изпичано):	По време на ферментация тестото прилепне към вътрешен капак и затвори клапан за отвеждане на пара.
Вие сложихте в чашата прекалено много тесто.	Слагайте в чашата по-малък обем тесто.
	Извадете изпичане от чашата, преобрънете и отново сложете в чашата, след това продължете изпичане до готовността. По-нататък при изпичане слагайте в чашата по-малко обем тесто.

ПРОДУКТ СЕ ПРЕВАРИ

Вие сте направили грешка в избора на продукт или по време на установка (преценяване) на време за приготвяне. Прекалено малки размери на ингредиенти.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ingrediente, способ на нарязване, пропорции на слагане, избор на програма и времето за приготвяне трябва да съответстват на негови препоръки.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BGR

След приготвяне готово ястие прекалено дълго беше автозагряло.	Длителино използване на автозагряване е нежелателно. Ако в вашата модел на мултиварка има предварително изключване на дадена функция, Вие можете да използвате дадена възможност.
----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПРИ ВАРЕНЕ ПРОДУКТ ИЗКИПЯВА

При готвене на млечна каша мляко изкипява.	Качество и свойства на мляко могат да зависят от местото и условията на производство му. Препоръчаме да използвате само ултрапастеризирано мляко с съдържание на мазнини до 2,5%. При необходимост можете да разреждате мляко с питейна вода (виж по-подробно на р. 107).
<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенти преди варене не са били обработвани или обработвани грешно (лошо измити и т.н.) • Не са спазени пропорции на ингредиенти или грешно е избран тип продукт. 	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки. • Винаги промивайте пълнозърнисти култури, месо, риба и морски продукти с бистра вода.
Задали сте твърде много време за готвене	Намалете времето за готвене, или следвайте указанията в рецептата, пригодена за използване с устройството

ЯСТИЕ ЗАГАРЯ

<ul style="list-style-type: none"> • Чашата беше лошо почиствана след предишното приготвяне на ястие. • Незапелващо покритие на чашата е повредено. 	Преди почнете приготвяне, уверете се, че чашата е добре почиствана и незапелващо покритие няма повредения.
Общ обем на сложени продукти е по-малък от препоръчан в рецепта.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.
При пържене: сте забравили да сипете в чаша олио; не сте разбъркали или късно преобъркали продукти по време на приготвяне.	По време на обикновено пържене сипете в чаша малко олио – така, че то покрива дъното на чаша с тънък слой. За равномерно пържене на продуктите в чаша трябва периодично да ги разбърквате или преобърквате след определено време.
При задушаване: В чашата е недостатъчно влага.	Наливайте в чаша повече течност. По време на приготвяне не отваряйте капачка на мултиварка без необходимост.
При варене: В чашата е прекалено малко течност (не са спазени пропорции на ингредиенти).	Спазвайте правилно съотношение на течности и твърди ингредиенти.
При изпичане Не сте намазвали вътрешна повърхност на чашата с масло преди приготвяне.	Преди сложете тесто намазвайте дъното и стенички на чашата с масло или олио (не бива да наливате олио в чашата!)

ПРОДУКТ ИЗГУБИЛ ФОРМА НА НАРЯЗВАНЕ

Прекалено често сте разбърквали продукта в чашата	При обикновено пържене разбърквайте ястие не по-често от веднъж на всеки 5 – 7 минути.
Вие установихте прекалено много време за готвене.	Намалете време за приготвяне или следвайте на препоръки на рецепта, адаптиран за дадена модел на уреда.

ИЗПИЧАНЕ Е ВЛАЖНО

Са използвани неподходящи ингредиенти, даващи излишък влага (сочни зеленчуци или плодове, замразени ягоди, сметана и т.н.).	Избирайте ингредиенти в съответствие с рецепта на изпичане. Не избирайте като ингредиенти продукти, съдържащи прекалено много влага или ги използвайте по възможност в минимални количества.
Готово изпичане се намирало в затворена мултиварка прекалено дълго време.	Извадете изпичане от мултиварка веднага след приготвяне. Ако е необходимо, можете да оставете продукта в мултиварка за кратък период с включено автозагряване.

ИЗПИЧАНЕ НЕ ПОВДИГНЕ

Яйца със захар са лошо разбити.	
Тесто дълго стоеше с бакпулвера.	Използвайте проверен (адаптиран за дадена модел на уреда) рецепт. Избор на ингредиенти, начин на техното предварително обработване, пропорции на слагане трябва да съответстват на негови препоръки.
Не пресекте брашно или тесто е лошо замесвано.	
Има грешки при слагане на ингредиенти.	

i В редица модели на мултиварка REDMOND в програмите „STEW“ и „SOUP“ при липса на течност в чашата включва се система за защита на уреда от прегряване. В този случай програмата за приготвяне спира и мултиварка работи в режима на автозагряване.

Препоръчано време на приготвяне на различни продукти на пара

№	Продукт	Тегло, г (кол-во)	Количество на вода, мл	Време на приготвяне, мин
1	Свинско/овеждо филе (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	20/30
2	Овнешко филе (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	25
3	Пилешко филе (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	15
4	Топчета/кофчетата	180 (6 бр.) 450 (3 бр.)	500	10/15
5	Риба (филе)	500	500	10
6	Скарпиди салатни (белени, варени и замразени)	500	500	5
7	Картофи (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	15
8	Морков (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	35
9	Цвекло (къбчета 1,5 × 1,5 см)	500	500	95
10	Зеленчуци (замразени)	500	500	10
11	Яйце на пара	3 бр.	500	10

i Трябва да се има предвид, че това са общи препоръки. Реално време може да се отличава от препоръчваните значения в зависимост от качество на конкретен продукт, а така също от вашите вкусови предпочитания.

Препоръки по използване на температурни режими в програмата „MULTICOOK“

№	Работна температура	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)
1	35°C	Ферментация на тесто, приготвяне на оцет
2	40°C	Приготвяне на йогурта
3	45°C	Закавска
4	50°C	Ферментация
5	55°C	Приготвяне на меки бонбони
6	60°C	Приготвяне на зелен чай, бевешка храна
7	65°C	Приготвяне на месо във вакуумна опаковка
8	70°C	Приготвяне на пуш
9	75°C	Пастъризация, приготвяне на бял чай
10	80°C	Приготвяне на гловайн
11	85°C	Приготвяне на извара или ястия, трябващи дълго време за приготвяне
12	90°C	Приготвяне на червен чай
13	95°C	Приготвяне на млечни каша
14	100°C	Приготвяне на целувки, конфитюр
15	105°C	Приготвяне на пача
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготвяне на захарен сироп
18	120°C	Приготвяне на джолан
19	125°C	Приготвяне на задушено месо
20	130°C	Приготвяне на ястия на фурна
21	135°C	Опържане на готови ястия за да имат хрупкава кора
22	140°C	Пушене

№	Работна температура	Препоръки по използване (вижте също книгата на рецепти)
23	145°C	Запичане на зеленчуци и риба във фолио
24	150°C	Запичане на месо във фолио
25	155°C	Пържене на ястия от тесто с мая
26	160°C	Пържене на птица
27	165°C	Пържене на стек
28	170°C	Пържене във фритора (пържени картофи, пилешки нъгетси и т.н.)

Обща таблица на програми за приготвяне (заводски настройки)

Програма	Препоръки по използване	Време на приготвяне (стандартно)	Диапазон на време за приготвяне/Стъпка на установка	Отложен старт	Време за почиване на работа	Автоматично
MULTICOOK	Приготвяне на различни видове ястия с възможност да инсталирате температура и време за приготвяне	15 мин	5 мин – 1 час / 1 мин 1 час – 12 часа / 5 мин	✓		✓
OATMEAL	Приготвяне на млечни каши	10 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин	✓		✓
STEW	Задушаване на месо, риба, зеленчуци, гарнитур и многокомпонентни ястия	1 час	20 мин – 12 часа / 5 мин	✓		✓
FRY	Пържене на месо, риба и многокомпонентни ястия	15 мин	5 мин – 1 час 30 мин / 1 мин			✓
SOUP	Приготвяне на бульони, зеленчукови и студени супи	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	✓		✓
STEAM	Приготвяне на месо, риба, зеленчуци и други продукти на пара	15 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓	✓	✓
PASTA	Приготвяне на макаронени изделия от различни видове пшеница; сваряване на кренвирши и други видове полуфабрикати	8 мин	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
SLOW COOK	Приготвяне на топло мляко, задушено месо, джолан, пача, желе от месо	5 часа	1 час – 8 часа / 10 мин	✓		✓
BOIL	Сваряване на зеленчуци и бобови	40 мин	5 мин – 2 часа / 5 мин	✓		✓
BAKE	Изпичане на бисквити, запечени във фурна ястия, пирози от тесто с мая и бутер-тесто.	1 час	20 мин – 8 часа / 5 мин	✓		✓
GRAIN	Приготвяне на различни зърна и гарнитур. Приготвяне на ронливи каши на вода	35 мин	5 мин – 4 часа / 5 мин	✓		✓
PILAF	Приготвяне на различни видове плов (с месо, риба, птица, зеленчуци)	1 час	20 мин – 1 час 30 мин / 10 мин	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Приготвяне на различни видове йогурта	8 часа	6 часа – 12 часа / 10 мин	✓		
PIZZA	Приготвяне на пица	25 мин	20 мин – 1 час / 5 мин	✓		✓
BREAD	Приготвяне на хляб от ржано и пшенично брашно (включено етап на ферментация на тестото)	3 часа	1 час – 6 часа / 10 мин	✓		
DESSERT	Приготвяне на различни видове десерти от свежи плодове	1 час	5 мин – 4 часа / 5 мин	✓		✓
QUICK COOK	Бистро приготвяне на ориз, ронливи каши на вода					✓

VII. ПРЕДИ ОБРЪЩАНЕ В СЕРВИЗНИЯ ЦЕНТЪР

Неизправност	Възможни причини	Начин за отстраняване
На дисплея се появява съобщение за грешка: E1 – E4	Системна грешка, възможно е да се е повредила платата на управлението или на нагревателния елемент.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Плътно затворете капака и отново включете уреда в електрическата мрежа.
Уредът не се включва.	Захранващият кабел не е включен към уреда и/или електрическият контакт.	Уверете се, че подвижният захранващ кабел е включен в съответното гнездо на уреда и в контакта.
	Неизправен електрически контакт.	Включете уреда в работещ контакт.
	Няма ток в мрежата.	Проверете има ли ток в мрежата. Ако няма, обърнете се към вашия доставчик на електрическа енергия.
Ястието се готви твърде дълго.	Прекъсвания на захранването от електрическата мрежа (нивото на напрежение на тока е нестабилно или е под нормата).	Проверете за наличието на стабилно напрежение на тока в електрическата мрежа. Ако е нестабилно, или е под нормата, позвънете на доставчика на електрически ток.
	Между чашата и нагревателния елемент е попаднал чужд предмет или частици (замърсявания, зърнени храни, парченца храна).	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Отстранете чуждия предмет или частици.
	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
	Нагревателният диск е много замърсен.	Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине. Почистете нагревателния диск.
По време на приготвянето изпод капака на уреда излиза пара.	Чашата е поставена накриво в корпуса на уреда.	Поставете чашата изправена, без да е наклонена.
	Капакът не е плътно затворен или под него е попаднал чужд предмет.	Проверете да не би между капака и корпуса на уреда да има попаднали чужди предмети (бобулки, зърна, късчета храна). Ако има такива, отстранете ги. Виниги затворете капака на уреда до щракване.
	Уплътнителната гума на вътрешния капак е много замърсена, деформирана или повредена.	Проверете състоянието на уплътнителната гума вътре във вътрешния капак на уреда. Може би тя трябва да бъде сменена.

BGR

i В случай, че неизправността не може да се отстрани, обърнете се към авторизирания сервизен център.

**Екологично безвредна утилизация (утилизация на електрическо и електронно оборудване)**

Изхвърлянето на опаковката, ръководствата, както и самият уред трябва да се извърши в съответствие с местните програми за рециклиране. Проверяйте загриженост за околната среда и не изхвърляйте тези продукти с обикновените битови отпадъци.

Използваните (стари) уреди не трябва да се изхвърлят с другите битови отпадъци, те трябва да се утилизират отделно. Собствениците на старо оборудване трябва да отнесат уредите в специалните пунктове за събиране на такива отпадъци или да ги предадат в съответните организации. Така ще подпомогнете програмата за преработка на ценни суровини, както и за пречистване на замърсяващи вещества.

Даденият прибор е произведен в съответствие с Европейските директиви 2012/19/ EU, регулиращи използването на електрически електронни уреди.

Дадената директива определя основните изисквания за използване и преработка на отпадъците от електрическите електронни прибори, действащи на територията на целия Европейски Съюз.



Prije početka korištenja višenamjenskog kuhinjskog aparata, pažljivo pročitajte uputu za njegovu upotrebu i čuvajte je kao priručnik. Pravilno korištenje aparata može značajno produžiti vrijeme njegove upotrebe.

Mjere opreza i instrukcije sadržane u ovim uputama ne obuhvaćaju sve moguće situacije koje mogu nastati pri rukovanju uređajem. Pri korištenju uređaja korisnik treba se rukovoditi zdravim razmišljanjem, biti oprezan i pažljiv.

SIGURNOSNE NORME

- Proizvođač ne snosi odgovornost za oštećenja, koja su nastala nestručnim rukovanjem i nepridržavanjem sigurnosnih normi i uputa za upotrebu.
- Ovaj je električni aparat namijenjen za upotrebu u kućanstvu, a može se koristiti u stambenim, vikendicama ili u drugim sličnim uvjetima neindustrijske namjene. Industrijska ili bilo koja druga zloupotreba aparata smatrati će se kršenjem pravilne upotrebe proizvoda. U ovom slučaju, proizvođač ne preuzima odgovornost za posljedice.
- Prije spajanja aparata na električnu mrežu, provjerite da li je napon istovjetan sa naponom napajanja uređaja (pogledajte specifikacije ili pločicu proizvoda).
- Koristite produžni kabel, dizajniran za potrošnju energije uređaja – neusklađenost parametara može dovesti do kratkog spoja ili pregrijavanja kabla.
- Uređaj uključujte samo na utičnicu, koja ima uzemljenje – to je obavezan zahtjev zaštite od strujnog udara. Korištenjem produžnog

kabela, pobrinite se, da on također ima svoje uzemljenje.

STOP

POZOR! Tijekom rada aparata njegovo kućištenje, zdjela i metalni dijelovi se zagrijevaju! Budite oprezni! Koristite kuhinjske rukavice. Da biste izbjegli opekline od vruće pare ne naginjite se preko uređaja prilikom otvaranja poklopca.

- Isključite aparat iz utičnice nakon upotrebe, kao i za vrijeme njegovog čišćenja ili premještanja. Izvlačite kabel suhim rukama, držeći ga za utikač a ne za kabel.
 - Ne stavljajte kabel napajanja kraj vrata ili u blizini izvora topline. Uvjerite se, da kabel nije upleten i da se ne savija, da ne dodiruje oštre predmete, rubove i namještaj.
- STOP
- POZOR: slučajno oštećenje kabela za napajanje može prouzrokovati probleme koji nisu u skladu s jamstvom, kao i strujni udar. Oštećeni strujni kabel zahtijeva hitnu zamjenu u servisu.*
- Ne instalirajte aparat na mekanu površinu, nemojte ga pokrivati tijekom rada – to može dovesti do pregrijavanja i kvara.
 - Ne stavljajte aparat na otvoreno – ukoliko vlaga ili strana tijela dospiju u unutrašnjost aparata to može uzrokovati ozbiljnu štetu.

- Prije čišćenja aparata, uvjerite se da je isključen iz električne mreže i da je potpuno hladan. Strogo se pridržavajte uputa za čišćenje uređaja.
- STOP** *ZABRANJUJE SE uranjanje aparata u vodu ili stavljanje pod tekuću vodu!*
- Djeca uzrasta do 8 godina i starija, te osobe s ograničenim fizičkim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva ili znanja, mogu da koriste uređaj samo pod prisмотрom i/ili u slučaju ako su isti prošli obuku glede propisa za sigurnu upotrebu uređaja i poimaju opasnosti vezane za njegovu upotrebu. Djeca se ne smeju igrati sa uređajem. Držite uređaj i njegov gajtan za napajanje strujom na mjestu nedostupnom za djecu mlađu od 8 godina. Čišćenje i održava-

- nje uređaja ne smije obavljati djeca bez nadzora odraslih.
- Materijali za pakiranje (folija, penoplast i t. d.) mogu biti opasni za djecu. Opasnost od gušenja! Čuvajte ga na mjestu nedostupnom za djecu.
 - Nije dozvoljeno da samostalno obavljate popravku aparat ili da mijenjate njegov dizajn. Popravke aparata mora provoditi samo ovlašteni servisni centar. Neprofesionalno obavljen posao može dovesti do kvara aparata, ozljeda i oštećenja imovine.
 - STOP** *PAŽNJA! Zabranjena je upotreba uređaja ako isti nije ispravan.*

Tehničke karakteristike

Model	RMC-M90E
Snaga	860-1000 W
Napon	220-240 V, 50/60 Hz
Električna sigurnost	klasa I
Obujam čaše	5 l
Keramički stoj	zdjele
Display	LED, u boji
3D zagrijevanje	est
Gabaritne mjere	377 × 285 × 240 mm
Težina neto	3,4 kg

Programi

1. MULTICOOK (MULTI-KUHANJE)
2. OATMEAL (OVSENA KAŠA)
3. STEW (PIRIJANJE)
4. FRY (POHANJE)
5. SOUP (JUHA)
6. STEAM (NA PARU)
7. PASTA (PASTA)
8. SLOW COOK (LAGANO KUHANJE)
9. BOIL (KUHANJE)
10. BAKE (PEČENJE)
11. GRAIN (ŽITARICE)
12. PILAF (PILAV)
13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/TIJESTO)
14. PIZZA (PIZZA)
15. BREAD (KRUH)
16. DESSERT (DESSERT)
17. QUICK COOK (EKSPRES)

Funkcije

Održavanje temperature gotvih jela (automatsko podgrijavanje).....	do 24 sata
Prijetodno otključavanje.....	est
Zagrijavanje jela.....	do 24 sata
Odloženi start.....	do 24 sata

Dijelovi

Kuhalo	1 kom.
Čaša RB-C512	1 kom.
Kontejner za kuhanje na pari	1 kom.
Košarica s ručkom za duboko prženje	1 kom.
Čaša za mjerenje	1 kom.
Crpaljka	1 kom.
Ravna žlica	1 kom.
Knjiga »100 recepata«	1 kom.
Držac za crpaljku/žlice	1 kom.
Upute za upotrebu	1 kom.
Servisna knjiga	1 kom.
Kabel za napajanje	1 kom.

Proizvođač ima pravo na promjene u dizajnu, kompletu, kao i da mijenja tehničke karakteristike proizvoda u cilju poboljšanja svojih proizvoda bez prethodne najave takvih promjena. U tehničkim karakteristikama dopuštena je pogreška od ±10%.

Izvedba višenamjenske posude RMC-M90E (shema A1, str. 4)

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Poklopac uređaja | 5. Upravljačka ploča sa displayom |
| 2. Odvojivi unutarnji poklopac | 6. Kućište |
| 3. Čaša | 7. Drška za nošenje |
| 4. Gumb za otvaranje poklopca | |

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 8. Ventil za paru | prženje |
| 9. Ravna žlica | 14. Držač za crpaljku i žlice |
| 10. Žlica za juhu | 15. Mrežni kabel |
| 11. Čaša za mjerenje | 16. Spremnik za skupljanje kondenzata |
| 12. Kontejner za kuhanje na pari | |
| 13. Košarica s ručkom za duboko | |

Upravljačka ploča (shema A2, str. 5)

Višenamjenski kuhinjski uređaj REDMOND RMC-M90E opremljen je senzorom upravljačkom pločom sa višenamjenskim LED displejom u boji.

- «Reheat/Cancel» («Podgrijavanje/Odustani» – uključivanje/isključivanje funkcije podgrijavanja, prekid programa kuhanja, brisanje zadržanih postavki.
- «Time delay» («Odgoda početka» – uključivanje režima postavljanja vremena odgode početka.
- «Temperature» («Temperatura» – postavljanje temperature u programu »MULTICOOK«.
- «Hour» («Vrijeme») – izbor vremena u režimu postavljanja vremena pripreme i odozno početka.
- «Min» («Minute») – izbor minuta u režimima postavljanja vremena kuhanja i odgode početka.
- «Quick cook» («Ekspres») – puštanje programa »QUICK COOK«.
- «Menu/Keep Warm» («Meni/Autozagrijavanje») – izbor automatskog programa pripremanja.
- «Start» («Start») – uključivanje zadanog režima pripreme.
- Displej.

Izvedba displeja (shema A3, str. 6)

- Indikator izvršenja automatskog programa »QUICK COOK«.
- Indikator rada programa kuhanja/grijanja.
- Indikator faza kuhanja.
- Indikator postavljene temperature u programu »MULTICOOK«.
- Indikator rada funkcije »Time delay«.
- Indikator režima pokazivanja tajmera.
- Tajmer.
- Indikator izabranog automatskog programa kuhanja.

I. PRIJE POČETKA UPOTREBE

Pažljivo izvadite uređaj i njegove dijelove iz kutije. Uklonite sve dijelove od pakiranja.

Obavezno sačuvajte na mjestu oznake upozorenja, naljepnice i tablicu sa oznakom serijskog broja na uređaju! Odsustvo serijskog broja na proizvodu automatski vas lišava prava garancijske opravke.

Obrišite tijelo uređaja vlažnim ubrusom. Isperite posudu toplom vodom. Temeljno ga osušite. Pri prvom korištenju moguća je pojava stranih mirisa, koji se ne pojavljuju zbog kvara uređaja. U tom slučaju očistite uređaj.



Poslije prijevoza ili čuvanja proizvoda na niskim temperaturama, uređaj treba ostaviti na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata prije njegove upotrebe.

PAŽNJA! Nemojte dizati uređaj s napunjenom zdjelom po ručici.

Nemojte uključiti uređaj bez unutrašnjosti posude ili prazne posude-u slučaju slučajnog pokretanja programa kuhanja, to će uzrokovati kritično pregrijavanje uređaja ili oštećenje nepropusnog premaza. Prije prženja hrane, ulijte malo biljnog ili sunecretovog ulja u zdjelu.



PAŽNJA! Nemojte dizati uređaj za ručke zdjele!

II. UPOTREBA VIŠENAMJENSKOG UREĐAJA

Prije prvog uključivanja

Stavite uređaj na čvrstu ravnu površinu, tako da vreća para koja izlazi iz ventila ne pada otaga, na dekorativne prevlake, električne uređaje i druge predmete ili materijale, koji se mogu oštetiti od povećane vlažnosti i temperature.

Prije pripreme jela, uvjerite se da se vanjski i vidni unutrašnji dijelovi višenamjenske posude nemaju oštećenja i druge defekte. Između posude i elementa koji se grije ne smije biti stranih predmeta.

Podešavanje vremena za kuhanje

U višenamjenskom uređaju REDMOND RMC-M90E možete neovisno podešiti vrijeme pripreme jela za svaki program (osim programa »QUICK COOK«). Korak promjene i moguć raspon zadanog vremena ovisi o izabranom programu za pripremu jela. Za promjenu vremena:

- Poslije izbora programa pripreme jela, pritisnjanjem gumba »Hour« podesite vrijeme. Ako držite gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
- Pritisnjanjem gumba »Min«, podesite minutu. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzane promjena vrijednosti.
- Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela manje od jednog sata, pritisnite gumb »Hour« da se sat restartuje. Zatim, pritisnjanjem gumba »Min«, postavite željene minute.
- Nakon završetka postavljanja vremena pripreme jela (displej nastavlja da treperi), idite na sljedeći korak u skladu s algoritmom odabranog programa pripreme jela. Za poništenje postavke, kliknite gumb »Reheat/Cancel«, a zatim zadajte ponovno novi program pripreme jela.



Tijekom ručnog instaliranja vremena pripreme jela, vodite računa na moguć opseg postavki i korak instaliranja, pod uvjetom da je prethodno odabrani program pripreme jela, u skladu sa tablicom tvorničkih postavki.

Radi vaše udobnosti, raspon zadanog vremena u programima pripreme jela počinje od minimalnih vrijednosti. To omogućuje produljiti na kraće vrijeme rad programa, ukoliko se jelo nije skuhalo u osnovnom vremenu.

U nekim automatskim programima, odobravanje podešenog vremena pripreme jela počinje tek nakon postavljanja uređaja na zadatu radnu temperaturu. Primjerice, ako prelijete hladnom vodom i postavite u programu »STEAM« vrijeme pripreme jela 5 minuta, pokretanje programa i odobravanje zadanog vremena kuhanja počinje tek nakon što voda proključa i ne obazuje se dovoljno pare u zdjeli.

U programu »PASTA« zadano utvrđeno vrijeme pripreme jela počinje nakon što voda proključa i postije ponovnog pritisnjanja gumba »Start«.

Funkcija »Time delay«

Ova funkcija omogućuje da odredite interval vremena, nakon kojeg bi jelo trebalo biti gotovo (s obzirom na vrijeme u programu). Podešavanje vremena moguće je u rasponu od 10 minuta do 24 sata, s korakom postavljanja od 10 minuta. Treba voditi računa, da vrijeme odgode treba biti veće od podešenog vremena pripreme jela, inače će program početi odmah nakon pritiska gumba »Start«.

Možete postaviti vrijeme odgođenog starta, nakon izbora automatskog programa, podešavanja temperature i vremena pripreme jela:

- Pritisnom na gumb »Time delay« uključite režim podešavanja vremena za odgođeni početak. Na displeju se pojavljuje »Time delay«, a tajmer počinje treptati.

- Pritisnom na gumb »Hour«, postupno mijenjajte sate. Utvrđeni format vremena – 24 sata. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
- Pritisnom na gumb »Min«, postupno mijenjajte minute. Ako držite pritisnut gumb nekoliko sekundi, počinje ubrzana promjena vrijednosti.
- Ukoliko je potrebno postaviti vrijeme pripreme jela koje je manje od jednog sata, u režimu podešavanja sata, najmijenjično pritisnite gumb »Hour« do dovođenja na ništiku. Zatim pritisnite gumb »Min« i podesite željene minute.
- Za poništenje postavljenih vrijednosti, pritisnite gumb »Reheat/Cancel« a zatim unesite sav program pripreme jela ponovno.
- Po završetku podešavanja vremena, pritisnite i držite gumb »Start« nekoliko sekundi. Upali se indikator rada funkcije »Time delay«, počete izvršenje programa i odbrojavanje.
- Kroz određeno zadano vrijeme obed će biti gotov. Po završetku programa automatski će se uključiti funkcija održavanja temperature gotovih jela (autopodgrijavanje) i upaliti će se indikator gumba »Reheat/Cancel«.
- Za završetak autopodgrijavanja pritisnite gumb »Reheat/Cancel«. Indikator gumba se gasi.



Funkcija odgođenog starta dostupna za sve automatske programe pripreme jela, izuzev programa »FRY«, »PASTA« u »QUICK COOK«.

Ne preporučuje se korištenje funkcije »Start delay«, ako recept sadrži kvašljivu hranu (jaja, svježe mlijeko, meso, sir itd.).

Pritikom postavljanja vremena »Start delay« potrebno je voditi računa o tome, da odbrojavanje vremena u programu »STEAM« počinje tek kada višenamjenski uređaj dostigne neophodnu radnu temperaturu (nakon što proključa).

Funkcija održavanja temperature gotovih jela »Keep warm« (autopodgrijavanje)

Aktivira se automatski odmah nakon završetka rada programa pripreme i može održavati temperaturu gotovih jela od 70-75 °C tijekom 24 sata. Tijekom rada autopodgrijavanja svijetli indikator gumba »Reheat/Cancel«, na displeju se prikazuje odbrojavanje izravnog rada u zadanom režimu. Ukoliko je potrebno, autopodgrijavanje možete isključiti pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumba »Reheat/Cancel«.

Prethodno isključivanje autopodgrijavanja

Uključivanje autopodgrijavanja na kraju rada programa pripreme jela, nije uvijek poželjno. Imajući to u vidu, u višenamjenskom uređaju REDMOND RMC-M90E predviđena je funkcija pravodobnog isključivanja date funkcije tijekom pokretanja ili rada osnovnog programa pripreme jela. Da biste to učinili, tijekom pokretanja ili rada programa, pritisnite ili držite nekoliko sekundi gumba »Menu«, dok se indikator gumba »Reheat/Cancel« ne ugasi. Ako želite ponovno uključiti autopodgrijavanje, pritisnite gumb »Menu« opet (uključuje se indikator gumba »Reheat/Cancel«).

Funkcija grijanja jela

Višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M90E može se koristiti i za grijanje hladnih jela. Za to je potrebno:

- Staviti proizvode u zdjelu, koju potom stavite je u višenamjenski uređaj
- Zatvorite poklopac, priključite uređaj.
- Pritisnite i držite nekoliko sekundi gumba »Reheat/Cancel« do zvučnog signala. Uključuje se odgovarajući indikator na displeju i indikator gumba. Tajmer počinje da odbrojava vrijeme zagrijavanja.

Uređaj zagrijava jelo do 70-75°C i održava ga u vrućem stanju tijekom 24 sata. Ukoliko je potrebno, možete zaustaviti grijanje pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb »Reheat/Cancel«, dok se ne isključe odgovarajući indikatori na displeju i gumbu.



Unatoč činjenici da višenamjenski uređaj može držati proizvod topao do 24 sata, ne preporučuje se ostavljati jelo toplije više od dva – tri sata, što ponekad može dovesti do promjena u njegovom okusu.

Opći postupci pri korištenju automatskih programa



VAŽNO JE! Ako koristite aparat za kuhanje vode (kao što je kuhanje proizvoda), ne smijete postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrijavanja i lamljenja uređaja. Iz istog razloga, zabranjeno je koristiti za kuhanje vode programa »BAKE«, »FRY«, »BREAD«.

1. Pripremite (izvažite) potrebne sastojke.
2. Stavite sastojke u posudu višenamjenskog uređaja u skladu sa programom pripreme i stavite je u kućište. Pazite da svi sastojci, uključujući i tekućinu, budu ispod maksimalne oznake na unutarnjoj površini posude. Uvjerite se da je posuda postavljena bez iskrivljenja i da je u kontaktu sa elementom koji zagrijava.
3. Zatvorite poklopac višenamjenskog uređaja. Priključite uređaj u električnu mrežu.



PAŽNJA! Ako kuhate na visokoj temperaturi priključite veliku količinu biljnog ulja, uvijek ostavite poklopac uređaja otvoren.

4. Pritisnjenjem gumba »Menu« odaberite željeni program pripreme jela (na displeju će zasvijetliti indikator programa).
5. Ukoliko vam se ne sviđa vrijeme pripreme jela, koje je zadano, možete promijeniti tu vrijednost pritiskom na gumb »Hour« i »Min«.
6. Ako je potrebno, podesite vrijeme odgode starta. Funkcija »Time delay« nije dostupna prilikom korištenja programa »FRY«, »PASTA« i »QUICK COOK«.
7. Za pokretanje programa pripreme jela, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb »Start«, dok se ne upale indikatori gumba »Start« i »Reheat/Cancel«. Počinje provedba zadanog programa i odbrojavanje vremena pripreme jela. U programu »STEAM« odbrojavanje počinje kada voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi; u programu »PASTA« – nakon što voda proključa u posudi, stavljanja proizvoda u ponovni pritiska gumba »Start«.
8. Ako je potrebno, možete ranije isključiti funkciju autopodgrijavanja, pritiskom i držanjem gumba »Menu«, dok se ne isključi indikator gumba »Reheat/Cancel«. Ponovnim pritiskanjem gumba »Menu« uključuje se dana funkcija. Funkcija autopodgrijavanja nije dostupna prilikom korištenja programa »YOGURT/DOUGH« i »BREAD«.
9. Po završetku programa pripreme jela, obavijestit će vas zvučni signal. Nadalje, ovisno o odabranom programu ili trenutnim postavki, uređaj se prebacuje u režim autopodgrijavanja (svijetli indikator gumba »Reheat/Cancel«) ili u stanje pripravnosti (treperi indikator gumba »Start«).
10. Za poništavanje unesenih programa, prekida proces pripreme jela ili autopodgrijavanja, pritisnite i držite nekoliko sekundi gumb »Reheat/Cancel«.



Za kvalitetne rezultate predložimo korištenje receptata za pripremu jela iz ponudene knjige uz višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M90E, koja je napisana specijalno za ovaj model.

U odeljku »Savjeti za kuhanje« možete pronaći odgovore na najčešća pitanja.



Ukoliko mislite da nećete uspjati da postignete željeni rezultat prilikom korištenja običnih automatskih programa, koristite univerzalni program »MULTICOOK« s proširenim rasponom ručnih postavki, što otvara velike mogućnosti za vaše kulinarske pokuse.

Program »MULTICOOK«

Ovaj program osmišljen je kako bi pripremili omiljena jela korištenjem određenih parametara temperature i vremena pripreme jela. Zahvaljujući programu »MULTICOOK« višenamjenski uređaj REDMOND RMC-M90E može zamijeniti niz kuhinjskih uređaja, i pomoći vam da skuhate gotovo svako omiljeno jelo prema receptima iz kuharice ili sa interneta.

Radi vaše udobnosti, prilikom pripremanja jela na temperaturi do 80°C funkcija autopodgrijavanja je onemogućena. Ako je potrebno, može se ručno uključiti, pritiskom i držanjem nekoliko sekundi gumb »Menu« nakon puštanja programa pripreme jela, dok se ne upali indikator »Reheat/Cancel«.

Podrazumijevano u programu »MULTICOOK« vrijeme pripreme jela je 15 minuta, temperatura pripreme jela – 100°C.

Opseg ručnog podešavanja temperature (mijenja se pritiskom na gumb »Temperature«): 35–170°C sa korakom promjene od 5°C.

Raspon ručnog podešavanja vremena: 5 minuta – 12 sati sa korakom promjene od 1 minute za interval do 1 sata ili 5 minuta – za interval veći od 1 sata.



Ako koristite program »MULTICOOK« za kuhanje vode (na primjer, kada kuhate hranu), zabranjeno je postaviti temperaturu kuhanja iznad 100°C.

Program »OATMEAL«

Preporučuje se za pripremanje kaša sa mlijekom. Podrazumijevano, trajanje programa pripreme jela je 10 minuta. Moguće je ručno podešavanje vremena u opsegu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, sa korakom podešavanja od 1 minute.

Program »OATMEAL« određen je za pripremu kaše sa korištenjem pasteriziranog mlijeka male masnoće. Da bi se izbjeglo da mlijeko pokupi, te da se ostvari željeni rezultat, preporučuje se prije pripreme obavljanje stječećih koraka:

- temeljito operite sve cjelovite žitarice (rižu, heljdu, proso itd.) dok voda ne bude čista;
- prije pripremanja namazati posudu višenamjenskog uređaja maslacom;
- strogo se pridržavati razmjera, mjerne sastojke u skladu sa uputama iz kuharice; strogo je zabranjeno smanjivanje ili povećanje količine sastojaka
- pri korištenju punomasnog mlijeka, razrijediti ga pitkom vodom u proporcijau 1:1

Svojstva mlijeka i žitarica, ovisno od mjesta nastanka i proizvođača, mogu varirati, što ponekad utječe na rezultate pripreme jela.

Ukoliko željeni rezultat u programu »OATMEAL« nije postignut, koristite univerzalni program »MULTICOOK«. Optimalna temperatura za pripremu mliječne kaše je 95°C. Količina sastojaka i vrijeme pripreme postavite prema receptu.

Program »STEW«

Preporučuje se za pirjanje povrća, mesa, peradi i plodova mora. Vrijeme trajanja programa je 1 sat. Moguće je ručno podešavanje vremena u rasponu od 20 minuta do 12 sati, u koraku podešavanja od 5 minuta.

Program »FRY«

Preporučuje se za prženje mesa, povrća, peradi, morskih plodova. Trajanje programa pripreme jela je 15 minuta. Moguće je ručno podešavanje, u ras-

ponu od 5 minuta do 1 sata i 30 minuta, s korakom podešavanja od 1 minute.

Funkcija »Time delay« u ovom programu nije dostupna.



Da sastojci ne bi zagorjeli, slijedite recepte iz knjige i povremeno promiješajte sadržaj u posudi. Dopuštena je priprema jela sa otvorenim poklopcem višenamjenskog uređaja.

Program »SOUP«

Preporučuje se za pripremu raznih juha i predjela, kao i kompota i pića. Trajanje programa za pripremu je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program »STEAM«

Preporučuje se za pirjanje voća, ribe, mesa, okruglica, djetetskih i vegetarijanskih jela, dječijeg menija. Vrijeme trajanja pripreme jela je 15 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 2 sata, sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Za pripremu u ovom programu koristite specijalnu posudu (ulazi u komplet):

1. Uljite u čašu 600-1000 ml vode. Postavite posudu za pripremu na pari.
2. Odmjerite i pripremite proizvode prema receptu, ravnoportionirano ih stavite u posudu i stavite posudu u kućište uređaja. Uvjerite se da je posuda u kontaktu sa elementom koji zagrijava.
3. Slijedite upute u točki 3-10 pod »Postupci za korištenje automatiziranih programa«.

Odbrojavanje unazad programa pripreme jela počinje nakon što voda proključa i kada se dostigne dovoljna gustoća pare u posudi.

Ukoliko ne koristite automatizirano podešavanje vremena u danom programu, koristite tablicu preporučene vremena pripreme na pari za različitne proizvode.

Program »PASTA«

Preporučuje se za pripremu jela od testenina, okruglica, kobasica, hinkali, kuhanih jaja itd. Vrijeme pripreme je 8 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme od 2 do 20 minuta, sa korakom podešavanja od 1 minute. Program predviđa dovodenje vode do stanja ključanja, stavljanje namirnica i njihovu dalju pripremu. O trenutku kada je voda proključala i potrebi za stavljanje namirnica, pojavice se zvučni signal. Odbrojavanje programa pripreme početi će nakon što pritisnete gumb »Start«.

Funkcija »Time delay« u ovom programu nije dostupna.



Tijekom pripreme nekih namirnica (primjerice, tjestenina, raviola itd.) stavira se pjena. Da bi se spriječilo njezino moguće isticanje izvan posude, možete otvoriti poklopac nekoliko minuta nakon stavljanja proizvoda u ključalu vodu.

Program »SLOW COOK«

Preporučuje se za pripremu pirjanih jela i pripremu mlijeka na laganoj vatri. Podrazumijevano vrijeme pripreme jela iznosi 5 sati. Možete ručno podesiti pripremu jela u rasponu od 1 do 8 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta.

Program »BOIL«

Preporučuje se za pripremu povrća i mahunarki. Vrijeme pripreme je 40 minuta. Možete ručno podesiti pripremu jela u rasponu od 5 minuta do 2 sata sa korakom instaliranja od 5 minuta.

Program »BAKE«

Preporučuje se za pečenje kolača, biskvita, filovanih kolača od kvasca. Vrijeme pečenja je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pečenja u rasponu od 20 minuta do 8 sati sa korakom podešavanja od 5 minuta.



Možete provjeriti da li je biskvit gotov ukoliko ga probadete štapićem (čačkalicom). Ukoliko ga izvadite i na njemu ne ostanu komadići tijesta – biskvit je gotov.

Prilikom pripreme kruha, preporučuje se da uključite funkciju automatskog grijanja jela u svim fazama pripreme.

Program »GRAIN«

Program se preporučuje za kuhanje sipkavih kaša od različitih vrsta žitarica, pripreme raznih preljeva. Vrijeme pripreme je 35 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 5 minuta do 4 sata, u koracima podešavanja od 5 minuta.

Program »PILAF«

Program se preporučuje za pripremu različitih vrsta pilava. Vrijeme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata i 30 minuta sa koracima podešavanja od 10 minuta.

Program »YOGURT«

Uz ovaj program doma možete pripremati razne ukusne i zdrave jogurte. Vrijeme pripreme je 8 sati. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 6 do 12 sati, sa korakom podešavanja od 10 minuta.

Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

Prilikom stavljanja namirnica pobrinite se da se one nalaze ispod 1/2 obilježene na unutarnjoj površini posude.



Za pripremu jogurta možete koristiti poseban set staklenki za jogurt REDMOND RAM-G1 (kupuje se odvojeno).

Program »PIZZA«

Preporučuje se za pripremanje piza. Vrijeme pripreme je 25 minuta. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 20 minuta do 1 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program »BREAD«

Preporučuje se za pečenje raznih vrsta kruha od pšeničnog brašna i sa dodatkom raznog brašna. Program pruža cjelokupni ciklus pripreme od provjere tijesta do pečenja. Trajanje programa pripreme je 3 sata. Možete ručno podesiti vrijeme pripreme u rasponu od 1 do 6 sati sa korakom podešavanja od 10 minuta.

Funkcija autopodgrijavanja u ovom programu nije dostupna.

Prilikom stavljanja sastojaka pobrinite se da se oni nalaze ispod 1/2 obilježene na unutarnjoj površini posude.

Imajte na umu da tijekom prvog sata rada programa ide odležavanje tijesta, a odmah zatim pečenje.

- Prije korištenja brašna, preporučuje se prosijavanje brašna kako bi se isto zasitilo kisikom i i njega se uklonile nečistoće.
- Nemojte koristiti funkciju »Time Delay«, zato što može utjecati na kvalitetu pečenja.
- Ne otvarajte višenamjenski uređad dok se potpuno ne završi proces pečenja! Od toga ovisi kvalitet proizvoda koji se peče.
- Kako bi se smanjilo vrijeme i pojednostavila priprema, preporučuje se korištenje gotovih smijesa za pripremu kruha.

Program »DESSERT«

Preporučuje se za pripremu raznih slastica od voća i jagodičastog voća. Vrijeme pripreme je 1 sat. Možete ručno podesiti vrijeme kuhanja u rasponu od 5 minuta do 4 sata sa korakom podešavanja od 5 minuta.

Program »QUICK COOK«

Program brze pripreme riže, aala i žitarica.

U ovom programu nije dostupno podešavanje vremena kuhanja i funkcija »Time delay«.

III. DOPUNSKE MOGUĆNOSTI

- Provjera tijesta.
- Pripremanje fondana
- Prženje u fritezi
- Priprema sira, kravljeg sira
- Pasterizacija tekućih proizvoda
- Podgrijavanje dječje hrane
- Sterilizacija posuda i predmeta osobne higijene

IV. DODATNI PRIBOR

Nabaviti dodatnu opremu za REDMOND RMC-M90E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.multicooker.com ili u trgovinama ovlaštenih diler.

V. ČIŠĆENJE APARATA

Opća pravila i smjernice

Prije prve uporabe uređaja, kao i uklanjanja mirisa hrane u uređaju nakon kuhanja, preporuča se obraditi pola limuna u njemu 15 minuta u »STEAM« programu.

Kao se uređaj ne koristi dulje vrijeme, odspojite ga s mreže. Radna komora, uključujući grijači disk, zdjelu, unutarnji poklopac, posudu za kondenzat i parni ventil, mora biti čista i suha.

Prije čišćenja uređaja provjerite je li isključen i potpuno se hladi. Za čišćenje koristite meku krpu i nježan deterdžent za pranje posuda.



Nemojte koristiti grube maramice ili spužve ili abrazivne paste prilikom čišćenja uređaja. Također je neprihvatljivo koristiti bilo koje kemijski agresivne ili druge tvari koje se ne preporučuju za uporabu za objekte koji dolaze u dodir s hranom.



Nemojte uranjati uređaj u vodu ili ga stavljati pod mlaz vode!

- Budite oprezni pri čišćenju gumenih (silikonskih) dijelova uređaja: njihovo oštećenje ili deformacija mogu uzrokovati neispravnost uređaja.
- Kućište uređaja može se čistiti dok se zagađuje. Posuda, unutarnji poklopac, posuda za kondenzat i uklonjivi parni ventil moraju se očistiti nakon svake uporabe. Kondenzat koji nastaje tijekom procesa kuhanja u uređaju uklanja se nakon svake uporabe uređaja. Ako je potrebno, očistite unutarnje površine radne komore.

Čišćenje kućišta

Očistite kućište uređaja mekom, vlažnom kuhinjskom krpom ili spužvom. Moguće je koristiti osjetljivi čistač. Kako bi se izbjegle moguće mrlje od vode i mrlje na tijelu, preporuča se obrisati površinu suhom.

Čišćenje zdjele

Zdjelu se može prati ručno s mekom spužvom i deterdžentom za pranje posuda i perilicom posuda (prema preporukama proizvođača).

Ako je jako prljav, ulijte toplu vodu u zdjelu i ostavite neko vrijeme da se mokri, a zatim očistite. Obavezno obrisite vanjsku površinu zdjele suhom prije nego što ga postavite u kućište uređaja.

S redovitim radom zdjele, boja unutarnjeg nepropusnog premaza može se potpuno ili djelomično promijeniti. To nije znak nedostatka zdjele.

Čišćenje unutarnjeg poklopca

Postupak uklanjanja i ugradnje unutarnjeg poklopca prikazan je na dijagramu A4 (str. 7). Koristite vlažnu kuhinjsku krpu ili spužvu za čišćenje glavnih i uklonjivih unutarnjih poklopca. Obrisite površine oba poklopca suhom prije ugradnje unutarnjeg poklopca.

Čišćenje uklonjivog parnog ventila

Parni ventil postavljen je u posebnom sedlu na gornjem poklopcu uređaja. Obratite se shemi A5 (str. 8) za postupak čišćenja.



PAŽNJA! Da biste izbjegli deformaciju gumenog brtvljenja ventila, nemojte ga uvijati ili izvoditi prilikom uklanjanja, čišćenja i ugradnje.

Uklanjanje kondenzata

U ovom modelu kondenzat se nakuplja u posebnoj šupljini na kućištu uređaja oko zdjele i ispušta u poseban spremnik koji se nalazi na stražnjoj strani uređaja. Da biste očistili spremnik, isperite je pod tekućom vodom, stijedeći gore navedena pravila. Uklonite ostatke kondenzata u šupljini oko zdjele pomoću kuhinjske krpe.

Čišćenje radne komore

Ako se strogo pridržavate uputa ovog priručnika, vjerojatnost ulaska tekućine, čestica hrane ili ostataka u radnu komoru uređaja je minimalna.

Kada je površina radne komore jako zaprljana, treba očistiti kako bi se izbjeglo neispravno funkcioniranje ili oštećenje uređaja.



Prije čišćenja radne komore uređaja provjerite je li aparat isključen i potpuno se hladi!

Bočne stijenke radne komore, površina grijaćeg diska i kućište središnjeg osjetnika temperature (smještene usred grijaćeg diska) mogu se očistiti na vlaženim (ne vlažnim) spužva ili tkanina. Ako koristite deterdžent, pažljivo uklonite ostatke kako biste izbjegli neželjeni miris tijekom kasnijeg kuhanja.

Ako strani predmeti ulaze u udbljenje oko središnjeg osjetnika temperature, pažljivo ih uklonite pincetom bez pritiska na kućište senzora.

Ako je površina grijaćeg diska prljava, dopušteno je koristiti vlačnu spužvu srednje tvrdoće ili sintetičku četku.



Uz redovitu uporabu uređaja tijekom vremena, boja grijaćeg diska može se potpuno ili djelomično promijeniti. To nije znak kvara i ne utječe na pravilan rad uređaja.

Prijevoz i Skladištenje

Prije pohranjivanja i ponovnog iskoristavanja očistite i potpuno osušite sve dijelove uređaja. Čuvati na suhom, ventiliranom mjestu dalje od izvora topline ili izravnog sunčevog svjetla.

Tijekom transporta i skladištenja, ne izlažite uređaj na mehanička naprezanja, koji mogu dovesti do oštećenja uređaja i / ili povrede integriteta pakiranja.

Potrebno je voditi brigu o zaštiti pakiranja od vode i drugih tekućina.

VI. SAVJETI ZA PRIPREMU

Pogreške u pripremi i načini njihovog rješavanja

U ovom poglavlju sakupljene su tipične pogreške, koje su dozvoljene prilikom pripreme hrane u višenamjenskim aparatima, razmotreni su mogući uzroci i načini njihovog uklanjanja.

JELO SE NIJE PRIPREMILO DO KRAJA

Mogući uzroci problema	Način rješanja
Zaboravili ste da zatvorite poklopac aparata ili ga niste čvrsto zatvorili, zbog toga temperatura pripreme jela nije bila dovoljno visoka.	Tijekom pripreme jela, ne otvarajte poklopac višenamjenskog aparata ukoliko to nije potrebno. Zatvarajte poklopac dok ne uskoči. Uvjerite se da ništa ne ometa da poklopac čvrsto zatvara aparat, i da guma za zatvaranje na unutarnjem poklopcu nije deformirana.
Posuda i element za zagrijavanje loše nalježu, zbog toga temperatura pripremanja jela nije bila dovoljno visoka.	Posuda mora biti postavljena u kućište ravno, čvrsto naležući dnom na disk za zagrijavanje. Uvjerite se, da u radnoj komori višenamjenskog aparata nema stranih tijela. Izbjegavajte prijanje diska za zagrijavanje.
Neuspješan izbor namirnica za jelo. Ovi sastojci nisu pogodni za metodu pripreme po vašem izboru, ili ste odabrali krivi program za pripremu. Sastojci su narezani suviše krupno, narušene su opći proporciji postavljanja proizvoda. Pogrešno ste postavili (niste izračunali) vrijeme pripreme. Varijanta recepta koju ste izabrali nije pogodna za pripremu u ovom višenamjenskom aparatu.	Poželjno je da se koriste provereni (adaptirani za dati model aparata) recepti. Koristite recepte, kojima možete doista vjerovati. Odabir sastojaka, način rezanja, proporcija posude, izbor programa i vremena pripreme moraju odgovarati odabranom receptu.
Kod pripreme na pari: u posudi je suviše malo vode da bi se osigurala dovoljna gustoća pare.	Ulijte obvezatno vodu u posudu, u preporučenom volumenu prema receptu, ako ste u neodumici, provjerite razinu vode u procesu pripreme hrane.
Tijekom prženja: Izlili ste u posudu suviše mnogo biljnog ulja. Višak vlage u posudi.	Tijekom uobičajenog prženja dovoljno je da ulje pokriva dno posude u tankom stolu. Tijekom prženja u fritezi, slijedite upute u odgovarajućem receptu. Ne pokrivajte poklopcem višenamjenski aparat tijekom prženja, ako to nije precizirano u receptu. Sveže smrznute proizvode prije prženja obavezno odmrznite i izlijte iz njih vodu.
Tijekom kuhanja: kipljenje bujona tijekom kuhanja proizvoda s visokom kiselosti.	Neki proizvodi zahtijevaju specijalnu obradu prije kuhanja: pranje, pasiranje itd. Slijedite upute prema odabranom receptu.
Tijekom pečenja: (tijesto se nije ispeklo):	Stavljajte u posudu tijesto u manjoj mjeri. Izvadite tijesto iz posude, okrenite i ponovo stavite u posudu, zatim nastavite peći dok se ne ispeče. Nadalje, tijekom pečenja stavljajte u posudu tijesto u manjoj količini.

PROIZVOD SE PREKUHAO

Pogriješili ste u odabiru tipa proizvoda ili tijekom podešavanja (izračuna) vremena pripreme. Premala količina sastojaka.	Pogledajte provjereni (prilagođeni za ovaj model aparata) recept. Odabir sastojaka, njihov način rezanja, proporcije posuda, odabir programa i vremena pripreme trebaju biti u skladu sa njegovim preporukama.
Nakon pripreme, gotovo jelo je suviše stajalo na autopodgrijavanju.	Duža upotreba funkcije autopodgrijavanja nije poželjna. Ukoliko vaš model višenamjenskog aparata prethodno isključuje ovu funkciju, možete koristiti ovu mogućnost.

TJUEKOM KUHANJA PROIZVOD KIPI

Tijekom kuhanja mliječne kaše, mlijeko kipi.	Kvalitet i svojstva mlijeka mogu ovisiti od mjesta i uvjeta njegove proizvodnje. Preporučujemo korištenje isključivo ultrapasteriziranog mlijeka sa masnoćom do 2,5%. Ukoliko je potrebno, mlijeko se može razrijediti vodom za piće.
Sastojci prije kuhanja nisu bili obrađeni ili su pogrešno obrađeni (loše oprani itd.). Proporcije sastojaka nisu ispunjene ili je pogrešno odabrana vrsta poklopcu.	Pogledajte provjereni (prilagođeni za ovaj model uređaja) recept. Odabir sastojaka, njihov način obrade, volumen posude moraju biti u skladu sa njegovim preporukama. Cjelovite žitarice, meso, riba i plodovi moraju uvijek pažljivo operite dok voda ne postane čista.
Proizvod tvori pjenu	Preporuča se temeljito isprati proizvod, ukloniti ventil ili kuhati s otvorenim poklopcem

JELO ZAGORJEVA

Posuda je bila loše očišćena nakon prijetodne pripreme jela. Oštećen je premaz protiv lijepljenja jela.	Prije početka pripreme jela, uvjerite se da je posuda dobro oprana i da premaz protiv lijepljenja nije oštećen.
Ukupna količina proizvoda je manja od preporučene u receptu.	Pogledajte provjereni (prilagođeni za dani model aparata) recept.
Podesili ste previše vremena za pripremu jela.	Skratite vrijeme pripreme jela ili slijedite recept, prilagođen za ovaj model aparata.
Kod prženja: zaboravili ste da sipate u posudu ulje; niste miješali ili ste kasno okretali proizvode koji se prže.	Kod uobičajenog prženja, sipajte u posudu malo biljnog ulja – da ono pokriva dno posude tankim slojem. Za ravnomjerno prženje proizvoda u posudi, treba povremeno promiješati ili okrenuti nakon određenog vremena.
Kod pirjanja: u posudi nema dovoljno vlage.	Dodajte u posudu više tekućine. Tijekom kuhanja ne otvarajte poklopac višenamjenskog aparata, ukoliko nije neophodno.
Kod kuhanja: u posudi je suviše malo tekućine (ne poštuju se proporcije sastojaka).	Obratite pozornost na pravilan proporcija tekućina i tvrdih sastojaka.
Kod pečenja: niste namazali uljem unutarnju površinu posude prije pripreme.	Prije stavljanja tijesta, namažite dno i zidove posude maslacem ili biljnim uljem (ne nalivajte ulje u posudu!)

PROIZVOD JE IZGUBIO FORMU SJEČENJA

Prečesto ste miješali proizvod u posudi.	Pri uobičajenom prženju, miješajte jelo na svakih 5-7 minuta, ne češće.
Podesili ste suviše veliko vrijeme za pripremu.	Smanjite vrijeme pripreme i slijedite recept, prilagođen za ovaj model aparata

PECIVO JE POSTALO VLAŽNO

Koristili ste neprikladne sastojke, koji daju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute bobice, vrhnje itd.)	Birajte sastojke prema receptu za peciva. Trudite se da ne birate kao sastojke namirnice koje sadrže previše vlage, ili ih koristite, koliko je god moguće, u minimalnim količinama.
Suviše dugo ste držali pecivo u zatvorenom višenamjenskom aparatu.	Trudite se da izvadite pecivo iz višenamjenskog aparata odmah nakon završetka pečenja. Ukoliko je potrebno, ostavite proizvod u višenamjenskom aparatu na kratko vrijeme kada je uključeno autopodgrijavanje.

PECIVO NIJE NADOŠLO

Jaja sa šećerom su loše umućena.	Pogledajte provjereni (prilagođen za ovaj model aparata) recept. Odabir sastojaka, njihov način preobrade, udio oznaka moraju biti u skladu sa njegovim preporukama.
Tijesto je dugo stajalo sa praškom za pecivo.	
Niste prosijali brašno ili ste loše umijesili tijesto.	
Greške tijekom polaganja sastojaka.	

U nekim modelima višenamjenskih aparata REDMOND u programima »STEW« i »SOUP« tijekom manjka vode u posudi, počinje da radi sistem zaštite od pregrijavanja aparata. U tom slučaju, program koji ste izabrali za pripremu hrane, se zaustavlja i višenamjenski aparat prelazi u režim autopodgrijavanja.

Preporučeno vrijeme pripreme različitih proizvoda na paru

	Proizvod	Težina, g (količina)	Količina vode, ml	Vrijeme pripreme, min
1	Filet od svinjskog mesa/govedine (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/50
2	Janjeći filet (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Pileći filet (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Mjesne okruglice/ kotlet	180 (6 kom.) / 450 (3 kom.)	500	10/15
5	Riba (filet)	500	500	10
6	Salata od škampi (očišćeni, kuhani i smrznuti)	500	500	5
7	Krumpir (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Mrkva (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Cikla (kockice 1,5 x 1,5 cm)	500	500	95
10	Povrće (svježe smrznuto)	500	500	10
11	Jaje	3 kom.	500	10

i Imajte na umu, da su ovo opće preporuke. Realno vrijeme može se razlikovati od preporučenih vrijednosti, ovisno o kvaliteti konkretnog proizvoda, kao i od vaših okusnih preferiranja.

Preporuke o korištenju temperaturnih režima u programu »MULTICOOK«

Radna temperatura	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
35°C	Provjera tijesta, kuhanje octa
40°C	Priprema jogurta
45°C	Kvasac
50°C	Fermentacija
55°C	Priprema slastica
60°C	Priprema zelenog čaja, dječje hrane
65°C	COOKING mesa u vakuumskom pakiranju
70°C	Priprema punča
75°C	Pasterizacija, kuhanje bijelog čaja
80°C	Priprema kuhanog vina

Radna temperatura	Preporuke za upotrebu (također pogledajte knjigu recepata)
85°C	Priprema svježeg sira ili jela koja zahtijevaju dugo vrijeme pripreme
90°C	Priprema crvenog čaja
95°C	Priprema mliječnih kaša
100°C	Priprema puslica, slatkog
105°C	Priprema hladetina
110°C	Steriliziranje
115°C	Priprema šećernog sirupa
120°C	Priprema koljenica
125°C	Priprema pirjanog mesa
130°C	Priprema jela pečenih u pećnici
135°C	Prženje gotovih jela da dobiju hrskaviju koru
140°C	Sušenje
145°C	Pečenje povrća i ribe u foliji
150°C	Prženje mesa u foliji
155°C	Pečenje proizvoda od dizanog tijesta
160°C	Pečenje peradi
165°C	Pečenje odrezaka
170°C	Prženje u fritezi (pomfrita, pilećih nugata itd.)

Sažeti prikaz programa pripreme jela (tvornička postavka)

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Raspon vremena pripreme jela/ korak podešavanja	Odošni start, sat	Odošljenje dotizanje radnih parametara	Autopodgrijavanje
MULTICOOK	Priprema raznih jela uz mogućnost postavljanja temperature i vremena pripreme jela.	15 min.	5 min. – 1 sat / 1min. 1 sat – 12 sati / 5 min.	✓		✓
OATMEAL	Priprema kaša s mlijekom	10 min.	5 min. – 1 sat 30 min. / 1 min	✓		✓
STEW	Pirjanje mesa, ribe, priloga od povrća i raznih jela	1 sat	20 min. – 12 sati / 5 min.	✓		✓
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća i raznih jela	15 min.	5 min. – 1 sat 30 min. / 1 min.			✓
SOUP	Priprema bujona, punjenja, juha od povrća i hladnih juha	1 sat	20 min. – 8 sati / 5 minuta	✓		✓
STEAM	Priprema mesa pirjanjem, ribe, povrća i drugih proizvoda	15 min.	5 min. – 2 sata / 5 min.	✓	✓	✓

Program	Preporuke za upotrebu	Vrijeme zadane pripreme jela	Raspon vremena pripreme jela/ korak podešavanja	Odlučeni start, sat	Očekivanje dostizanja rdnih parametara	Autopodgrijavanje
PASTA	Priprema jela od tjestenina i različitih sorti pšenice, kuhanje kobasica, okruglica i drugih poluproizvoda	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.	✓		✓
SLOW COOK	Priprema lagano kuhanog mlijeka, usoljene govedine, koljenica, hladetine	5 sati	1 sat – 8 sati / 10 min.	✓		
BOIL	Kuhanje povrća i mahunarki	40 min.	5 min. – 2 sata / 5 min.	✓		✓
BAKE	Pečenje kolača, biskvita, pečenih jela u pećnici, kolača od kvasca i lisnatog tijesta	1 sat	20 min. – 8 sati / 5 min.	✓		
GRAIN	Priprema raznih žitarica i preljeva. Kuhanje kaša na vodi.	35 min.	5 min. – 4 sata / 5 min.	✓		✓
PILAF	Priprema raznih vrsta pilava (sa mesom, ribom, peradi, povrćem)	1 sat	20 min. – 1 sat 30 min. / 10 min.			✓
YOGURT	Priprema raznih vrsta jogurta	8 sati	6 sati – 12 sati / 10 min.	✓		
PIZZA	Priprema pizza	25 min.	20 min. – 1 sat / 5 min.	✓		✓
BREAD	Priprema kruha od raženog i pšeničnog brašna (uključujući faze provjere tijesta)	3 sata	1 sat – 6 sati / 10 min.	✓		
DESSERT	Priprema različitih vrsta dezerta od svježeg voća i jagoda	1 sat	5 min. – 4 sata / 5 min.	✓		✓
QUICK COOK	Brzo pripremanje riže, kaša na vodi					✓

Automatsko isključivanje nakon potpunog vrenja vode.

VII. PRIJE OBRAĆANJA U SERVISNI CENTAR

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
Na displeju se pojavila poruka o pogrešci: E1–E4	Sustavna pogreška, moguć je kvar upravljačke ploče ili grijnog elementa	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac i ponovno uključite uređaj u električnu mrežu

Neispravnost	Mogući uzroci	Način otklanjanja
Uređaj se ne uključuje	Gajtan za napajanje strujom nije uključen u uređaj i (ili) električnu utičnicu	Provjerite da li je gajtan za napajanje strujom uključen u odgovarajući priključak na uređaju i da li je uključen u utičnicu
	Neispravna električna utičnica	Uključite uređaj u ispravnu utičnicu
Jelo se priprema suviše dugo	U električnoj mreži nema struje	Provjerite da li u mreži ima struje. Ako struje nema obratite se u organizaciju koja održava vašu električnu mrežu
	Prekid u napajanju električnom energijom (napon struje je nestabilan ili je ispod potrebne razine)	Provjerite stabilnost napona struje u električnoj mreži. Ako je napon nestabilan ili je ispod dozvoljene granice, obratite se u organizaciju koja održava vašu električnu mrežu
	Između posude i grijnog elementa upao je strani predmet ili neke čestice (smeće, krupica, komadići hrane)	Isključite uređaj iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili čestice.
Tijekom pripreme jela ispod poklopcu izlazi para	Posuda nije postavljena ravno u kućištu uređaja	Postavite posudu ravno, bez ukošenja
	Narušeno je brtvljenje između posude i unutarnjeg poklopcu višenamjenskog kuhinjskog aparata	Provjerite da nema stranih predmeta ispod poklopcu (prijavština, krupica, komadići hrane između poklopcu i kućišta). Ako ih ima uklonite ih. Poklopac višenamjenskog kuhinjskog aparata uvijek zatvorite do kraja /treba da klikne/.
	Brtvena gumica na unutarnjem poklopcu uređaja silno je zaprljana, deformirana ili oštećena	Provjerite stanje brtvene gumice na unutarnjem poklopcu uređaja. Možda je treba zamijeniti

i Ako se problem i dalje javlja, obratite se ovlaštenom servisu.



Ekološki neškodljivo iskorištavanje (iskorištavanje električnih i elektroničkih uređaja)

Utilizacija ambalaže, uputa za upotrebu, te samog uređaja potrebno je izvesti u skladu s lokalnim propisima za preradu otpada. Vodite računa o zaštiti okoliša: ne bacajte ove proizvode skupa sa običnim komunalnim smećem.

Iskorišteni (stari) uređaji se ne smiju bacati s ostalom kućanskom tehnikom, isti se moraju iskorištavati odvojeno. Vlasnici starih uređaja moraju donijeti uređaj na mjesta njihovog prijema ili ih predati za to specijaliziranim tvrtkama. Na taj način pomažete program za preradu dragocijenih sirovina, te očuvanju okoliša.

Ovaj je uređaj označen sukladno Europskoj direktivi 2012/19/EU, kojom se regulira korištenje uređaja nakon isteka životnog vijeka električnih i elektroničkih uređaja.

Ova direktiva utvrđuje osnovne zahtjeve glede korištenja i prerade otpada od električnih i elektroničkih uređaja koji se primjenjuju na cijelom teritoriju Europske unije



Než začnete tento výrobek používat, přečtěte si pozorně tento návod k použití a uschovejte ho, abyste měli tento manuál v případě potřeby k dispozici. Správné použití přístroje značně prodlužuje jeho životnost.

Bezpečnostní opatření a pokyny v tomto návodu nepokrývají všechny možné situace, které mohou nastat během provozu zařízení. Při používání tohoto přístroje se musí uživatel řídit zdravým rozumem, být opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Výrobce nenese odpovědnost za poškození způsobená nedodržením požadavků na bezpečnostní opatření a pokynů k používání přístroje.
- Tento přístroj je elektrickým zařízením pro použití v domácnosti. Přístroj lze použít v bytech, rodinných či venkovských domech (resp. na chatě) a za jiných podobných podmínek mimo průmyslové použití. Průmyslové či jakékoliv použití s jiným účelem zařízení se pokládá za porušení pokynů příslušného použití výrobku. V tomto případě výrobce neodpovídá za možné následky a škody.
- Před zapojením přístroje do elektriny si ověřte, zda napětí odpovídá jmenovitému napětí přístroje (viz technická charakteristika nebo tovární štítek výrobku).
- Použijte prodlužovací kabel, který vyhovuje příkonu přístroje – nevyhovující parametry by mohly způsobit zkrat nebo vznícení kabelu.
- Přístroj zapojte pouze do zásuvek s uzemněním – je to základní ochrana před úrazem elektrickým proudem. V případě používání

prodlužovacího kabelu si ověřte, že má také uzemnění.

STOP

POZOR! Plášť, nádoba a kovové části přístroje se při jeho chodu zahřívají! Budte opatrní! Používejte kuchyňské chňapky. Při otvírání víka přístroje se nad něj nenaklánějte, abyste se neopařili horkou párou.

- Po použití, při čištění nebo přemísťování přístroj vytáhněte ze zásuvky. Elektrický kabel vytahujte suchýma rukama, držte jej za zástrčku, nikoli za šňůru.
 - Elektrickou šňůru nenatahujte skrz dveřní otvor ani v blízkosti zdrojů tepla. Dbejte na to, aby elektrická šňůra nebyla zamotaná nebo pokroucená a aby se nedotýkala ostrých předmětů, rohů a okrajů nábytku.
- STOP
- PAMATUJTE: Případné poškození elektrického kabelu může způsobit poruchy, na které se nevztahuje záruka, a také úraz elektrickým proudem. Poškozený elektrický kabel musí být bezodkladně opraven v servisu.*
- Přístroj nepokládejte na měkký povrch, během chodu jej nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození.
 - Je zakázáno používat přístroj ve venkovním prostoru – voda nebo cizí předměty padající do zařízení jej mohou vážně poškodit.

- Před čištěním přístroje se ujistěte, zda je odpojen od elektrické sítě a zda zcela vychladl. Pečlivě dodržujte pokyny k čištění přístroje na.

STOP *Je zakázáno ponořovat plášť přístroje do vody nebo jej dávat pod tekoucí vodu!*

- Přístroj může být používán dětmi ve věku od 8 let a také lidmi s fyzickými, smyslovými, duševními odchylkami nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi tehdy, jestli je nad nimi dozor a byly-li proškoleny se zaměřením na bezpečné používání tohoto přístroje a v případě, mají-li představu o potenciálním nebezpečí, spojeném s používáním přístroje. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Skladujte přístroj v místě nedostupném pro děti mladší 8 let. Čištění a obsluhu přístroje nemusí pro-

vádět děti bez dozoru dospělých.

- Obalový materiál (folie, polystyren a t.p.) může být nebezpečný pro děti. Nebezpečí udušení! Chraňte jej v místě nedostupném pro děti.

- Je zakázáno opravovat přístroj svépomocí nebo provádět konstrukční změny. Veškerá údržba a opravy musí být provedeny v autorizovaném servisu. Oprava a údržba provedená nekvalifikovanou osobou může vést k poškození přístroje, úrazům a škodám na majetku.

STOP *POZOR! Je zakázáno použití přístroje při libovolné poruše.*

Technické parametry

Model	RMC-M90E
Příkon	860-1000 W
Napětí	220–240 V, 50/60 Hz
Elektrická bezpečnost	třída I
Objem nádoby	5 l
Povrch nádoby	nepřilnavý keramický
LED displej	ano, barevný
3D-ohřev	ano
Celkové rozměry	377 × 285 × 240 mm
Váha netto	3,4 kg

Programy

1. MULTICOOK (VÍCEÚČELOVÉ VÁŘENÍ)	10. BAKE (PEČENÍ)
2. OATMEAL (OVESNÁ KAŠE)	11. GRAIN (OBILÍ)
3. STEW (DUŠENÍ)	12. PILAF (RIZOTO)
4. FRY (SMAŽENÍ)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/ TĚSTO)
5. SOUP (POLÉVKA)	14. PIZZA
6. STEAM (V PÁŘE)	15. BREAD (CHLĚB)
7. PASTA (TĚSTOVINY)	16. DESSERT (MOUČNÍK)
8. SLOW COOK (POMALÉ VÁŘENÍ)	17. QUICK COOK (RYCHLÉ VÁŘENÍ)
9. BOIL (VÁŘENÍ)	

Funkce

Udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev)	ano, do 24 hodin
Předběžné vypnutí automatického ohřevu	ano
Ohřev jídla	ano, do 24 hodin
Odložený start	ano, do 24 hodin

Obsah

Multifunkční hrnec	1 ks
Nádoba	1 ks
Mřížka pro vaření v páře	1 ks
Košík s rukojetí pro fritování	1 ks
Odměrka	1 ks
Naběračka	1 ks
Plochá lžice	1 ks
Knihna „100 receptů“	1 ks
Držák naběračky/lžice	1 ks
Návod k obsluze	1 ks
Servisní knížka	1 ks
Napájecí kabel	1 ks

Výrobce má právo na změny vzhledu, obsahu a také technických parametrů přístroje v průběhu modernizace produktu bez dodatečného oznámení těchto změn. V technických specifikacích je povolena chyba ±10%.

Stožení multifunkčního hrnce RMC-M90E (schéma A1, str. 4)

1. Poklička	10. Naběračka
2. Odnímatelné vnitřní víko	11. Odměrka
3. Nádoba	12. Mřížka pro vaření v páře
4. Tlačítko otvírání pokličky	13. Fritovací košík
5. Ovládací panel s displejem	14. Držák naběračky a lžice
6. Plášť	15. Napájecí kabel
7. Rukojeť pro přenášení	16. Kontejner pro sběr kondenzátu
8. Odnímatelný parní ventil	
9. Plochá lžice	

Ovládací panel (schéma A2, str. 5)

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M90E je vybaven dotykovým panelem s multifunkčním barevným LED displejem.

1. „Reheat/Cancel“ („Zrušení/Ohřev“) – Zapnutí/vypnutí funkce ohřevu, přerušení činnosti programu vaření, vyresetování nastavení.
2. „Time Delay“ („Odložený start“) – zapnutí režimu nastavení času odloženého startu.
3. „Temperature“ („Teplota“) – nastavení hodnoty teploty v programu „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Hodiny“) – volba hodnoty hodin v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
5. „Min“ („Minuty“) – volba hodnoty minut v režimech nastavení doby vaření a odloženého startu.
6. „Quick cook“ („Rychlé vaření“) – spuštění programu „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Menu/Automatický ohřev“) – volba automatického programu vaření; prozatímní vypnutí automatického ohřevu.
8. „Start“ – zapnutí daného režimu vaření.
9. Displej.

Nastavení displeje (schéma A3, str. 6)

1. Indikátor provádění automatického programu „QUICK COOK“.
2. Indikátor činnosti programu vaření/ohřevu.
3. Indikátor fáze vaření.
4. Indikátor zadané teploty v programu „MULTICOOK“.
5. Indikátor činnosti funkce „Time Delay“.
6. Indikátor režimu údajů časovače.
7. Casovač.
8. Indikátor vybraného automatického programu vaření.

I. NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT

Přístroj opatrně rozbalte a vyjměte jej z krabice, odstraňte obalový materiál a reklamní nálepky, s výjimkou nálepek se sériovým číslem.

Není-li na přístroji sériové číslo, automaticky nemáte nárok na záruční servis. Plášť přístroje oťete vlhkou utěrkou. Nádobu vymyjte teplou vodou se saponátem. Vše pečlivě osušte. Při prvním používání je možné, že ucítíte nepatřičný zápach – ten však není způsoben závadou na přístroji. V takovém případě přístroj očistěte.

⚠ Po převozu nebo skladování při nízkých teplotách je třeba nechat stát přístroj před zapnutím nejméně 2 hodiny při pokojové teplotě.
POZOR! Je zakázáno zvedat zařízení naplněnou miskou za rukojeť.

Nezapínejte přístroj bez vnitřní misky nebo prázdnou misku – v případě náhodného spuštění programu vaření to bude vést ke kritickému přehřátí přístroje nebo k poškození non-stick povlaku. Před smažením produktů nalijte do misky trochu rostlinného nebo slunečnicového oleje.

STOP *POZOR! Je zakázáno zvedat zařízení rukojeťi mýslí*

II. POUŽITÍ MULTIFUNKČNÍHO HRNCE

Před prvním zapojením

Přístroj položte na pevný, rovný a vodorovný povrch tak, aby horká pára, která vychází z parního ventilu, nedopadala na tapety, dekorativní látky, elektrické přístroje a jiné předměty či materiály, které by mohly trpět v důsledku působení zvýšené vlhkosti a teploty.

Před vařením se ujistěte o tom, že vnější a viditelné vnitřní části multifunkčního hrnce nejsou poškozeny, otlučeny či jinak poničeny. Mezi nádobou a topnými tělesy nesmí být žádné cizí předměty.

Nastavení doby vaření

V multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M90E je možné samostatně nastavit čas vaření pro každý program (kromě programu „QUICK COOK“). Interval změny a mozný rozsah zadaného času závisí na vybraném programu vaření. Pokud chcete změnit čas:

1. Po zvolení programu vaření stisknutím tlačítka „Hour“ nastavte hodnotu hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
2. Stisknutím tlačítka „Min“ nastavíte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlenou změnu hodnoty.
3. Chcete-li nastavit dobu vaření menší než jednu hodinu, stiskněte tlačítko „Hour“ na tak dlouho, než dojde k vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka „Min“ nastavte potřebnou hodnotu minut.
4. Po dokončení nastavení doby vaření (stále blíká displej) přejděte k dalšímu kroku v souladu s algoritmem vybraného programu vaření. Po zrušení všech zadaných hodnot, stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel“, poté nastavte celý program vaření znovu.

i Při ručním nastavení doby vaření zvažte existující možnosti a časové intervaly nastavení, které se u vybraného programu vaření předpokládají, v souladu s tabulkou výchozích nastavení.

Pro vaše pohodlí, rozsah času programů vaření začíná od minimálních hodnot. To umožňuje činnost programu prodloužit na krátkou dobu, pokud se jídlo neuvařilo v zadanou dobu.

V některých automatických programech začne odpočítání nastavené doby vaření teprve po vystoupení na stanovenou provozní teplotu. Například, pokud nalijete studenou vodu a nastavíte v programu „STEAM“ dobu vaření 5 minut, spuštění programu a odpočítávání nastavené doby vaření začne až poté, co voda přijde k varu a vytvoří se dostatek páry v nádobě.

V programu „PASTA“ začne odpočítávání nastavené doby vaření až poté, co voda přijde k varu a po opětovném stisknutí tlačítka „Start“.

Funkce „Time Delay“ („Odložený start“)

Funkce umožňuje nastavit časový interval, po kterém by jídlo mělo být připraveno (v závislosti na době činnosti programu). Čas lze nastavit v rozmezí od 10 minut do 24 hodin s intervalem nastavení 10 minut. Je třeba vzít v úvahu, že doba zpóźošení musí být delší, než nastavená doba vaření, nebo se program spustí ihned po stisknutí tlačítka „Start“.

Můžete nastavit čas odloženého startu po výběru automatického programu, po nastavení hodnoty teploty a doby vaření:

1. Stisknutím tlačítka „Time Delay“ zapnete režim nastavení doby pro odložený start. Na displeji se zobrazí nadpis „Time Delay“ a časovač začne blikat.
2. Stisknutím tlačítka „Hour“ postupně změníte hodnotu hodin. Výchozí formát času – 24 hodin. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
3. Stisknutím tlačítka „Min“ postupně změníte hodnotu minut. Pokud tlačítko podržíte několik sekund, spustíte zrychlené změny hodnoty.
4. Chcete-li nastavit čas vaření na méně než jednu hodinu, v režimu nastavení hodin postupně stiskněte tlačítko „Hour“ až do vynulování hodnoty hodin. Pak stisknutím tlačítka „Min“ nastavte potřebnou hodnotu minut.
5. Chcete-li zrušit veškeré zadané hodnoty, stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel“, pak nastavte celý program vaření znovu.
6. Po ukončení nastavení času stiskněte a podržte tlačítko „Start“ několik vteřin. Rozsvítí se indikátor činnosti funkce „Time Delay“, spustí se program a odpočet času.

7. Po stanoveném čase bude jídlo připraveno. Po dokončení programu se automaticky zapne funkce udržování teploty hotových jídel (automatický ohřev) a rozsvítí se indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“.
8. Pro vypnutí automatického ohřevu stiskněte tlačítko „Reheat/Cancel“. Indikátor tlačítka zhasne.

i Funkce odloženého startu je k dispozici u všech automatických programů vaření, s výjimkou programů „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.

Nedoporučuje se používat funkce „Time Delay“, pokud recept obsahuje mléčné nebo jiné potraviny podlehlající zkáze (vejce, čerstvé mléko, maso, sýr, atd.).

Při nastavení času u funkce „Time Delay“ je třeba vzít v úvahu, že odpočítání doby v programu „STEAM“ začne teprve po vystoupení na stanovenou provozní teplotu (až voda přijde k varu).

Funkce udržování teploty hotových jídel „Keep Warm“ (automatický ohřev)

Zapne se automaticky ihned po dokončení programu vaření a může udržovat teplotu hotového jídla v rozmezí 70-75°C během 24 hodin. Při zapnutém automatickém ohřevu se rozsvítí indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“, na displeji se zobrazí přímé odpočítání času činnosti v daném režimu. V případě potřeby je automatický ohřev možné vypnout stisknutím a podržením tlačítka „Reheat/Cancel“ po dobu několika sekund.

Prozatímní vypnutí automatického ohřevu

Zapnutí automatického ohřevu po dokončení činnosti programu vaření není vždy žádoucí. Vzhledem k tomu je v multifunkčním hrnci REDMOND RMC-M90E nabízena možnost včasného vypnutí této funkce během startu nebo činnosti hlavního programu vaření. Za tímto účelem při spuštění nebo činnosti programu stiskněte a podržte tlačítko „Menu/Keep Warm“ několik sekund, dokud indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“ nezhasne. Chcete-li znovu automaticky ohřev zapnout, stiskněte tlačítko „Menu/Keep Warm“ ještě jednou (indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“ se rozsvítí).

Funkce ohřívání jídla

Multifunkční hrnec REDMOND RMC-M90E může být použit pro ohřívání studených jídel. Za tímto účelem:

- Vložte potraviny do nádoby, tuto vložte do pláště multifunkčního hrnce.
- Zavřete pokličku, připojte zařízení k elektrické síti.
- Stiskněte a podržte tlačítko „Reheat/Cancel“ několik sekund do zaznění zvukového signálu. Rozsvítí se odpovídající indikátor na displeji a indikátor tlačítka. Časovač začne odpočítávat čas ohřívání.

Přístroj ohřeje jídlo do 70-75°C a bude ho udržovat v horkém stavu po dobu 24 hodin. V případě potřeby je ohřívání možné zastavit stisknutím a podržením tlačítka „Reheat/Cancel“ několik sekund, dokud nezhasnou odpovídající indikatory na displeji a tlačítka.

💡 Bez ohledu na to, že multifunkční hrnec může udržet produkt v zahřátém stavu do 24 hodin, nedoporučuje se nechávat jídlo ohřáté na dobu více než dvě nebo tři hodiny, protože to někdy může způsobit změnu jeho chuti.

Běžné postupy při použití automatických programů

⚠ **DŮLEŽITÁ INFORMACE!** Pokud využíváte zařízení pro vaření vody (např. pro vaření potraviny), je ZAKÁZANO stanovit teplotu výše než 100 °C. To může způsobit přehřev a poruchu zařízení. Z tohoto důvodu je rovněž ZAKÁZANO využívat pro vaření vody programy „FRY“, „BREAD“, „BAKE“.

1. Připravte (odměřte) potřebné ingredience.
2. Vložte přísady do nádoby multifunkčního hrnce v souladu s programem přípravy a tuto vložte do pláště přístroje. Ujistěte se, že všechny při-

sady včetně tekutin jsou pod rýskou uvnitř nádoby. Ujistěte se, že nádoba není vložena nakřivo a je v těsném kontaktu s topným tělesem.

- Zavřete pokličku multifunkčního hrnce tak, že uslyšíte kliknutí. Připojte zařízení k elektrické síti.

i **POZOR!** Pokud vaříte při vysokých teplotách pomocí velkého množství rostlinného oleje, vždy ponechte víko zařízení otevřené.

- Stisknutím tlačítka „Menu/Keep Warm“ zvolíte požadovaný program vaření (na displeji se rozsvítí odpovídající indikátor programu).
- Můžete změnit výchozí dobu vaření stisknutím tlačítka „Hour“ a „Min“.
- V případě potřeby nastavte čas odloženého startu. Funkce „Time Delay“ není dostupná při použití programů „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.
- Chcete-li spustit program vaření, stiskněte a podržte tlačítko „Start“ po dobu několika sekund, až se rozsvítí indikátory tlačítka „Start“ a „Reheat/Cancel“. Spustí se nainstalovaný program a odpočet času vaření. V programu „STEAM“ odpočet začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě; v programu „PASTA“ – poté, co voda v nádobě přijde k varu, po vložení potravin a opakovaném stisknutí tlačítka „Start“.
- V případě potřeby je možné předem vypnout funkci automatického ohřev, stisknutím a podržením tlačítka „Menu/Keep Warm“, dokud nezhasne indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“. Opakované stisknutí tlačítka „Menu/Keep Warm“ tuto funkci znovu zapne. Funkce automatického ohřev není dostupná při použití programů „YOGURT/DOUGH“ a „BREAD“.
- Na ukončení programu vaření vás upozorní zvukový signál. Dále, v závislosti na vybraném programu nebo aktuálním nastavení, přístroj se přepne na automatický ohřev (svítí indikátor tlačítka „Reheat/Cancel“) nebo pohotovostní režim (bliká indikátor tlačítka „Start“).
- Pro zrušení zadaného programu, přerušení procesu vaření nebo automatického ohřevu, stiskněte a podržte tlačítko „Reheat/Cancel“ po dobu několik sekund.



Pro získání dobrého výsledku navrhujeme použít recept na vaření jídel z příložené knihy, zpracované speciálně pro tento model.

Pokud se očekávaného výsledku nedosáhne, obraťte se na sekci Tipy na vaření, kde najdete odpovědi na Nejčastěji kladené otázky a získáte potřebná doporučení.

Pokud si myslíte, že se vám nepodařilo dosáhnout požadovaného výsledku s použitím běžných automatických programů, můžete použít univerzální program „MULTICOOK“ s rozšířeným rozsahem manuálního nastavení, která otvírá velké možnosti pro vaše kulinařské experimenty.

Program „MULTICOOK“

Tento program je určen pro přípravu téměř všech jídel podle uživatelským definovaných parametrů teploty a doby vaření. Díky programu „MULTICOOK“ multifunkční hrnc REDMOND RMC-M90E nahradí řadu kuchyňských spotřebičů a umožní uvařit jídlo podle téměř každého receptu, který vás zaujal, vyladěného ve staré kuchačce nebo na internetu.

Pro vaše pohodlí při vaření jídel je při teplotě do 80°C funkce automatického ohřevu vypnuta. V případě potřeby ji můžete zapnout ručně, stisknutím a podržením tlačítka „Menu/Keep Warm“ po dobu několika sekund po spuštění programu vaření, dokud se nerozsvítí indikátor „Reheat/Cancel“.

- Ve výchozím nastavení je v programu „MULTICOOK“ doba přípravy 15 minut, teplota vaření ve výchozím nastavení – 100°C.
- Rozsah ručního nastavení teploty (mění se stisknutím tlačítka „Temperature“): 35°C – 170°C po krocích 5°C.
- Rozsah ručního nastavení času: 5 minut – 12 hodin s intervalem nastavení 1 minuta pro rozsah do 1 hodiny nebo 5 minut – nad 1 hodinu.



STOP Pokud používáte program „MULTICOOK“ pro vaření vody (například při vaření potravin), je zakázáno nastavit teplotu vaření nad 100°C.

Program „OATMEAL“

Doporučuje se pro vaření mléčných kaší. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 10 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta.

Program „OATMEAL“ je určen pro vaření kaše z použitím pasterizovaného nízkotučného mléka. Aby nedošlo k varu mléka a byl získán požadovaný výsledek, doporučujeme před přípravou provést následující činnosti:

- důkladně propláchnout všechny celozrnné obiloviny (rýže, pohanka, proso, atd.), až voda bude čistá;
- před přípravou namazat nádobu multifunkčního hrnce máslem;
- důsledně dodržovat poměry, odměřovat množství podle návodu z kuchačky; snižovat nebo zvyšovat množství ingrediencí v přesném poměru;
- pokud používáte plnotučné mléko, zředte ho s pitnou vodou v poměru 1:1.

Vlastnosti mléka a obilovin, v závislosti na místě původu a výrobce, mohou být různé, což může mít někdy vliv na výsledky vaření.

V případě, že nebyl požadovaný výsledek v programu „OATMEAL“ dosažen, můžete použít univerzální program „MULTICOOK“. Optimální teplota vaření mléčné kaše je 95°C. Množství ingredience a dobu vaření YOGURT/DOUGH a „BREAD“.

Program „STEAM“

Doporučeno pro dušení zeleniny, masa, drůbeže, mořských plodů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 12 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „FRY“

Doporučeno pro smažení masa, zeleniny, drůbeže, mořských plodů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 15 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 1 minuta.

Funkce „Time Delay“ není v daném programu dostupná.



Aby nedošlo k připalování ingrediencí, postupujte podle instrukcí kuchačky a občas zamíchejte. Je možné jídlo připravitost s otevřenou pokličkou multifunkčního hrnce.

Program „SOUP“

Doporučeno pro vaření různých bujonů, polévek, a také kompotů a nápojů. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „STEAM“

Doporučeno pro vaření zeleniny, ryb, masa, noků, dietních a vegetariánských jídel, dětského jídla v páře. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 15 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Pro vaření v daném programu použijte speciální mřížku (je součástí obsahu):

- Nalijte do nádoby 600-1000 ml vody. Vložte do nádoby mřížku pro vaření v páře.
- Odměřte a připravte potraviny podle receptu, rovnoměrně je rozložte na mřížce a vložte nádobu do pláště přístroje. Ujistěte se, že je nádoba v těsném kontaktu s topným tělesem.
- Postupujte podle instrukcí ve článku 3-10 „Běžné postupy při použití automatických programů“.



Odpočítávání času činnosti programu vaření začne poté, co voda přijde k varu a po dosažení dostatečné hustoty páry v nádobě.

Pokud nechcete využít automatické nastavení času v daném programu, můžete použít tabulku doporučeného času vaření v páře pro různé potraviny.

Program „PASTA“

Doporučeno pro vaření těstovin, párků, vajíček atd. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 2 do 20 minut s intervalem nastavení 1 minuta. Program předpokládá přivedení vody k varu, vložení ingrediencí a jejich následné vaření. Na okamžik, kdy voda přijde k varu a bude nutno vložit potraviny, upozorní zvukový signál. Odpočítávání času činnosti programu vaření začne po opakovaném stisknutí tlačítka „Start“.

Funkce „Time Delay“ není v daném programu dostupná.



Při vaření některých produktů (např. těstovin, atd.) se vytváří pěna. Chcete-li zabránit nežádoucímu úniku, je možno po několika minutách po vložení produktů do vařící vody pokličku otevřít.

Program „SLOW COOK“

Doporučeno pro vaření konzervovaného masa, přeřazeného mléka. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 5 hodin. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 1 do 8 hodin s intervalem nastavení 10 minut.

Program „BOIL“

Doporučeno pro vaření zeleniny a luštění. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 40 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 2 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „BAKE“

Doporučeno pro pečení biskvitů, nákyptů, koláčů z kynutého a listového těsta. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 8 hodin s intervalem nastavení 5 minut.



Připravenost biskvitu můžete zkontrolovat dřevěnou tyčkou (párátkem). Když ji vyndáte a nezůstane na ní kousky těsta, je biskvit hotový.

Při pečení chleba je doporučeno vypnout funkci automatického ohřevu jídel ve všech fázích přípravy.

Program „GRAIN“

Doporučeno pro vaření drobných kaší z různých druhů zrna, přípravu různých příloh. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 35 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „PILAF“

Doporučeno pro vaření různých druhů rizota. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 1 hodiny 30 minut s intervalem nastavení 10 minut.

Program „YOGURT/DOUGH“

Pomocí tohoto programu můžete doma připravit různé lahodné a zdravé jogurty. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 8 hodin. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 6 do 12 hodin s intervalem nastavení 10 minut.

Funkce automatického ohřevu není v daném programu dostupná.

Při vkládání ingrediencí se ujistěte, že dosahují úrovně pod rýsku 1/2 na vnitřním povrchu nádoby.

Pro přípravu jogurtů můžete použít speciální sadu skleniček na jogurt REDMOND RAM-G1 (volitelná položka).

Program „PIZZA“

Doporučeno pro přípravu pizzy. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 25 minut. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 20 minut do 1 hodiny s intervalem nastavení 5 minut.

Program „BREAD“

Doporučeno pro pečení různých druhů chleba z pšeničné mouky s přidáním žitné mouky. Program poskytuje kompletní cyklus přípravy od kynutí těsta do upečení. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 3 hodiny. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 1 do 6 hodin s intervalem nastavení 10 minut.

Funkce automatického ohřevu není v daném programu dostupná.

Při vkládání ingrediencí se ujistěte, aby byly na úrovni pod rýskou 1/2 na vnitřním povrchu nádoby.

Je třeba pamatovat na to, že v první hodině činnosti programu probíhá kynutí těsta a pak přímo pečení.

- Než mouku použijete, doporučujeme jí prosit pro oxykličení a odstranění příměsí.
- Nedoporučujeme používat funkci „Time Delay“, protože to může mít vliv na kvalitu pečení.
- Neotvírejte pokličku multifunkčního hrnce až do konce pečení! Má to vliv na kvalitu upečeného výrobku.
- Chcete-li ušetřit čas a zjednodušit přípravu, doporučujeme používat hotové směsi na výrobu chleba.

Program „DESSERT“

Doporučeno pro přípravu různých dezertů z ovoce a bobulovin. Ve výchozím nastavení v programu je doba přípravy 1 hodina. Můžete ručně nastavit dobu vaření v rozsahu od 5 minut do 4 hodin s intervalem nastavení 5 minut.

Program „QUICK COOK“

Program rychle přípravy rýže, drobových kaší z obilovin.

V daném programu nastavení doby vaření a funkce „Time Delay“ nejsou dostupné.

III. DALŠÍ FUNKCE

- Kynutí těsta
- Příprava fondue
- Fritování
- Příprava tvarohu, sýrů
- Pasterizace tekutých potravin
- Ohřívání dětského jídla
- Sterilizace nádobí a produktů osobní hygieny

IV. DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Dodatečná vybavení nejsou součástí REDMOND RMC-M90E. Pořídít si je nebo dozvědět o novinkách firmy REDMOND a její produkci můžete na webových stránce www.redmond.company či v obchodech autorizovaných prodejců.

V. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Obecná pravidla a doporučení

- Před prvním použitím zařízení, stejně jako odstranit vůni jídla v zařízení po vaření, se doporučuje zpracovat půl citrónu v něm po dobu 15 minut v programu „STEAM“.
- Pokud přístroj nepoužíváte delší dobu, odpojte jej od elektrické sítě. Pracovní komora, včetně topného kotouče, misky, vnitřního víka, kondenzátového kontejneru a parního ventilu, musí být čistá a suchá.
- Před čištěním zařízení se ujistěte, že je odpojené a zcela studené. Pro čištění použijte měkký hadřík a jemný mycí prostředek.

⚠ Při čištění Zařízení nepoužívejte hrubé ubrusy nebo houby nebo brusné pasty. Rovněž je nepřijatelné používat chemicky agresivní nebo jiné látky, které se nedoporučují používat pro předměty ve styku s potravinami.

STOP Neponožte zařízení do vody ani ho nedávejte pod proud vody!

- Při čištění pryžových (silikonových) částí zařízení buďte opatrní: jejich poškození nebo deformace mohou způsobit poruchu zařízení.
- Tělo zařízení lze vyčistit, jak se stane špinavé. Mísa, vnitřní víko, kondenzát a odnímatelný parní ventil musí být po každém použití vyčištěny. Kondenzát vzniklý při vaření v zařízení, odstraňte po každém použití zařízení. Podle potřeby očistěte vnitřní povrch pracovní komory.

Čištění krytu

Očistěte tělo zařízení měkkou, vlhkou kuchyňskou látkou nebo houbou. It is possible to use a delicate cleaning agent. Abyste se vyhnuli možným skvrnám od vody a skvrn na těle, doporučujeme, abyste povrch utřeli suchým způsobem.

Čištění misky

Misku lze vyčistit jak ručně pomocí měkké houby a mycího prostředku na nádobí, tak i v myčce nádobí (v souladu s doporučeními výrobce).

Je-li těžce špinavý, nalijte teplou vodu do mísy a nechte se na chvíli namočit, pak čistěte. Před instalací do těla zařízení se ujistěte, že je vnější povrch mísky suchý.

Při pravidelném provozu mísky se barva vnitřního nelepivého povlaku může zcela nebo částečně změnit. Tohle není známkou defektu mísky.

Čištění vnitřního víka

Viz schéma **A4** (strana 7) pro postup odstranění a instalace vnitřního víka. Pomocí vlhké kuchyňské látky nebo houby vyčistit hlavni a odnímatelné vnitřní víčka. Před instalací vnitřního víka otřete povrch obou víček suchým.

Čištění odnímatelného parního ventilu

Parní ventil je nainstalován ve speciálním sedadle na horním víku zařízení. Postup čištění viz schéma **A5** (strana 8).

STOP Pozor! Aby nedošlo k deformaci pryžového uzávěru ventilu, nekroutěte jej při odstraňování, čištění a instalaci.

Odstranění kondenzátu

V tomto modelu se kondenzát hromadí ve speciální dutině na těle zařízení kolem mísy a teče do speciální nádoby umístěné na zadní straně zařízení. Pro čištění nádoby ji opláchněte pod tekoucí vodou podle výše uvedených pravidel. Odstraňte zbývající kondenzaci v dutině kolem mísy s kuchyňským hadříkem.

Čištění pracovní komory

V přísném souladu s pokyny této příručky, pravděpodobnost, kapaliny, potraviny částice nebo nečistoty vstupující do pracovní komory zařízení je minimální.

Dojde-li k významné kontaminaci, je třeba vyčistit povrchy pracovní komory, aby se zabránilo nesprávnému provozu nebo poškození zařízení.

STOP Před čištěním pracovní komory zařízení se ujistěte, že je spotřebič odpojen a zcela ochlazen!

Boční stěny pracovní komory, povrch topného kotouče a krytu čidla Ústřední teploty (umístěného uprostřed kotouče) lze vyčistit vlhkostí (nikoli mokrou!) houbou nebo látkou. Pokud používáte prací prostředek, by měl pečlivě odstranit zbytky, aby se zabránilo vzniku nežádoucího zápachu během následné vaření.

Pokud se cizí objekty dostanou do přestávky kolem centrálního teplotního čidla, opatrně je odstraňte pinzetou, aniž byste stiskli skříň čidla.

Pokud je povrch topného kotouče špinavý, je povoleno používat vlhkou středně tvrdou houbu nebo syntetický štětec.

STOP Při pravidelném používání zařízení v průběhu času se barva topného disku může zcela nebo částečně změnit. Toto není známkou chybné funkce a neovlivňuje správnou funkci zařízení.

Doprava a Skladování

Před uložením a opětovným použitím přístroj očistěte a vyfťete všechny části zařízení dosucha. Přístroj skladujte na suchém a větraném místě, chraňte ho před zdroji tepla a přímým slunečním zářením.

Během přepravy a skladování je zakázáno vystavovat přístroj mechanickému namáhání, které by mohlo vést k poškození zařízení a / nebo porušení celistvosti obalu.

Obal od přístroje je třeba chránit před vodou a jinými kapalinami.

VI. RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Kuchařské chyby a způsoby, jak je odstranit

V této kapitole jsou uvedeny typické chyby při přípravě pokrmů v multifunkčních hrncích, jejich možné příčiny a způsoby, jak je odstranit.

POKRM JE NEDOVAŘENÝ

Možné příčiny	Způsoby řešení	
Zapomněli jste zavřít víko přístroje nebo jej nezavřeli řádně, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	<ul style="list-style-type: none"> Během vaření neotevírejte víko přístroje, pokud to není nezbytně nutné. Víko musí při zavírání cvaknout. Ujistěte se, že řádně uzavření víka přístroje nic nebrání a že těsnící guma na vnější části víka není zdeformovaná. 	
Nádoba a topný element nejsou řádně propojeny, proto teplota při vaření nebyla dostatečně vysoká.	<ul style="list-style-type: none"> Nádoba musí být v plášti umístěna rovinně a musí pevně přiléhat dnem k topnému kotouči. Ujistěte se, že v pracovním prostoru multifunkčního hrnce nejsou cizí předměty. Topný kotouč udržujte čistý. 	
<ul style="list-style-type: none"> Nevhodná volba ingrediencí. Dané ingredience nejsou vhodné k úpravě vami zvoleným způsobem nebo programem. Ingredience jsou nakrájeny na příliš velké kusyky nebo byly do přístroje vložené v nevhodných proporcích. Chybné jste zvolili (vypočítali) dobu přípravy. Recept, který jste vybrali, není vhodný pro přípravu v tomto multifunkčním hrnci. 	<ul style="list-style-type: none"> Je vhodné používat ověřené (pro tento typ přístroje přizpůsobené) recepty, na které se můžete skutečně spolehnout. Výběr ingrediencí, způsob jejich krájení, proporce vkládání, volba programu a doby vaření musí odpovídat zvolenému receptu. 	
Při vaření v páře: v nádobě je příliš málo vody k tomu, aby byla zajištěna dostatečná intenzita vývinu páry.	Vodu do nádoby nalijte v množství doporučeném v receptu. V případě pochybnosti zkontrolujte hladinu vody během vaření.	
Při smažení:	<ul style="list-style-type: none"> Do nádoby jste nalili příliš mnoho rostlinného oleje. Nadměrná vlhkost v nádobě. 	<ul style="list-style-type: none"> Při běžném smažení stačí, aby dna nádoby bylo pokryto tenkou vrstvou oleje. Při smažení ve fritěze dodržujte pokyny uvedené v příslušném receptu. <p>Víko multifunkčního hrnce při smažení nezavírejte, pokud to není uvedeno v receptu. Potraviny zmrazené v syrovém stavu před smažením rozmrazte a slijte z nich vodu.</p>
Při vaření: vyařování šťávy při vaření potravin se zvýšenou kyselostí.	Některé potraviny vyžadují před úpravou zvláštní ošetření: propláchnutí, pasírování atd. Dodržujte pokyny uvedené ve zvoleném receptu.	
Při pečení (těst): se nepropeklo!	<ul style="list-style-type: none"> Těsto se při kynutí přilepilo k vnitřní straně víka a překrylo ventil pro vypouštění páry. Do nádoby jste vložili příliš mnoho těsta. 	<ul style="list-style-type: none"> Vkládejte do nádoby méně těsta. <p>Vytáhněte těsto z nádoby, obraťte je a umístěte jej zpět do nádoby a pokrm dopečte. Při příštím pečení vkládejte do nádoby méně těsta.</p>

POKRM JE ROZVAŘENÝ

Zmýlili jste se při výběru typu potraviny nebo při volbě (vypočtu) doby přípravy. Příliš malé kusky ingrediencí.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich nakrájení, proporce vkládání, volba programu a doby přípravy musí odpovídat jeho doporučením.
Jídlo zůstalo po dokončení příliš dlouho v autoohřívání.	Dlouhé používání funkce autoohřívání není žádoucí. Pokud je u vašeho typu multifunkčního hrnce možnost dočasného vypnutí této funkce, můžete ji využít.

POKRM PŘI VAŘENÍ VYKYPĚL

Při vaření mléčné kaše vykypí mléko.	Kvalita a vlastnosti mléka mohou být různé podle místa a podmínek jeho výroby. Doporučujeme používat pouze ultrapasterizované mléko s obsahem tuhy do 2,5 %. V případě nutnosti lze mléko mírně zředit pitnou vodou.
<ul style="list-style-type: none"> Ingredience nebyly před vařením upraveny nebo byly upraveny špatně (špatně omyty apod.). Nebyly dodrženy proporce ingrediencí nebo byl vybrán nesprávný typ potraviny. 	<ul style="list-style-type: none"> Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením. Čelozrnné kroupy, maso, ryby a mořské plody vždy důkladně omyvejte, dokud není voda čistá.
<ul style="list-style-type: none"> Vyrobek tvoří pěnu 	Doporučuje se přípravek důkladně opláchnout, odstranit ventil nebo vařit s otevřeným víčkem.

POKRM SE PŘIPALUJE

<ul style="list-style-type: none"> Nádoba byla po předchozím vaření špatně umyta. Antiadhezní povrch nádoby je poškozen. 	Před začátkem vaření se ujistěte, že nádoba je dobře umytá a antiadhezní povrch není poškozen.
Celkový objem vložených potravin je menší, než je doporučeno v receptu.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu.
Zvolili jste příliš dlouhou dobu vaření.	Zkratzte dobu vaření nebo se držte pokynů uvedených v receptu, který je přizpůsoben pro tento typ přístroje.

Při smažení: Zapomněli jste do nádoby nalít olej; připravovaný pokrm jste nemíchali nebo jste ho pozdě obrátili.	Při běžném smažení nalijte do nádoby trochu rostlinného oleje – tak, aby v tenké vrstvě pokrýval dna nádoby. Aby byl pokrm rovnoměrně prosmažen, je nutné jej pravidelně po určitém čase míchat nebo obracet.
Při dušení: V nádobě je málo tekutin.	Do nádoby dásvejte více tekutin. Během vaření zbytečně neotevírejte víko multifunkčního hrnce.
Při vaření: V nádobě je příliš málo tekutin (nejsou dodrženy proporce ingrediencí).	Dodržujte správný poměr tekutých a pevných ingrediencí.
Při pečení: Před vařením jste nevymazali povrch nádoby tukem.	Před vložením těsta vymažte dna a stěny nádoby máslem nebo rostlinným tukem (do nádoby tuk nelijte!).

POKRM ZTRATIL TVAR

Příliš často jste pokrm v nádobě míchali.	Při běžném smažení nemíchejte jídlo v nádobě častěji než po 5–7 minutách.
Nastavili jste příliš dlouhou dobu přípravy.	Zkratzte dobu přípravy nebo dodržujte pokyny receptu přizpůsobeného pro tento typ přístroje.

TĚSTO ZŮSTALO PO PEČENÍ VLNKÉ

Byly použity nevhodné ingredience s příliš vysokým obsahem vody (štatavné ovoce nebo zelenina, mražené plody, smetana apod.).	Vybírejte ingredience podle příslušného receptu. Snažte se nevybírat ingredience s příliš vysokým obsahem vody nebo je používejte co nejméně.
Hotový pokrm jste nechali příliš dlouho v multifunkčním hrnci.	Snažte se upečený pokrm vytahnout z multifunkčního hrnce ihned po upečení. V případě nutnosti můžete pokrm v multifunkčním hrnci krátkou dobu nechat při zapnutém režimu autoohřívání.

TĚSTO NENABÝLO

Vejte s cukrem byly špatně ušlehané.	
Těsto s kyplicím práškem dlouho stálo.	Vaňte podle prověřeného (pro tento typ přístroje přizpůsobeného) receptu. Výběr ingrediencí, způsob jejich předběžné úpravy, proporce vkládání musí odpovídat jeho doporučením.
Neprosílili jste mouku nebo špatně vymísili těsto.	
Došlo k chybě při vkládání ingrediencí.	

i V modelové řadě multifunkčních hrnců REDMOND při programech „STEW“ a „SOUP“ se při nedostatku tekutin v nádobě spouští systém ochrany před přehřátím přístroje. V takovém případě se program přípravy pokrmu zastavuje a multifunkční hrnce přechází do režimu autoohřívání.

Doporučená doba vaření různých produktů v páře

Č.	Potravina	Hmotnost, g (množství)	Množství vody, ml	Doba vaření, min
1	Vykostěné maso vepřové / hovězí (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Vykostěné maso skopové (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Kulčící filety (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Masové kuličky / karbanátky	180 (6 ks) / 450 (3 ks)	500	10/15
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krevety salátové (loupané, vařené a zmrazené)	500	500	5
7	Brambor (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Mirkev (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Řepa (kostky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Zelenina (mražená)	500	500	10
11	Veje	3 ks	500	10

i Je třeba vzít v úvahu, že se jedná o obecná doporučení. Doba se může lišit od doporučených hodnot v závislosti na kvalitě konkrétního výrobku, a také na vašich chutových preferencích.

Doporučení pro použití teplotních režimů v programu „MULTICOOK“

Č.	Provozní teplota	Doporučení pro použití (také viz kniha receptů)
1	35°C	Kynutí těsta, příprava octu
2	40°C	Příprava jogurtu
3	45°C	Kvašení
4	50°C	Fermentace
5	55°C	Příprava cukroví
6	60°C	Příprava zeleného čaje, dětské výživy
7	65°C	Příprava masa ve vakuovém balení
8	70°C	Příprava punče
9	75°C	Pasterizace, příprava bílého čaje
10	80°C	Příprava svaženého vína
11	85°C	Příprava tvarohu nebo jídel, které vyžadují dlouhou dobu vaření
12	90°C	Příprava červeného čaje
13	95°C	Příprava mléčných kaší
14	100°C	Příprava sněhových pusinek, džemu
15	105°C	Příprava aspiku
16	110°C	Sterilizace
17	115°C	Příprava cukrového sirupu
18	120°C	Příprava vepřového kolena
19	125°C	Příprava dušeného masa
20	130°C	Příprava nákypu
21	135°C	Pražení hotových jídel do křupava
22	140°C	Uzení
23	145°C	Pečení zeleniny a ryb v alobalu
24	150°C	Pečení masa v alobalu
25	155°C	Smažení produktů z kynutého těsta
26	160°C	Smažení drůbeže
27	165°C	Smažení steaků
28	170°C	Fritování (hranolky, kuřecí nugetky atd.)

Souhrnná tabulka programů vaření (výrobní nastavení)

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/ Interval nastavení	Odložený start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Automatický ohřev
MULTICOOK	Příprava různých jídel s možností nastavení teploty a doby vaření	15 min	5 min – 1 hodina / 1 min 1 hodina – 12 hodin / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Příprava obilovin s mlékem	10 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dušení masa, ryb, zeleniny, příloh a více složkových jídel	1 hodina	20 min – 12 hodin / 5 min	✓		✓
FRY	Smažení masa, ryb, zeleniny a více složkových jídel	15 min	5 min – 1 hodina 30 min / 1 min			✓
SOUP	Příprava vývarů, zeleninových a studených polévek	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
STEAM	Vaření masa, ryb, zeleniny a dalších potravin v páře	15 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓	✓	✓

Program	Doporučení pro použití	Doba vaření ve výchozím nastavení	Rozsah doby vaření/ interval nastavení	Odložený start, hodina	Čekání na vstup do provozního režimu	Automatický ohřev
PASTA	Vaření těstovin vyrobených z různých odrůd pšenice, párků a dalších polotovárů	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Příprava přeavařeného mléka, konzervovaného masa, kolena, aspiku, tlačének	5 hodin	1 hodina – 8 hodin / 10 min	✓		✓
BOIL	Vaření zeleniny a luštěnin	40 min	5 min – 2 hodiny / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečení bábovek, biskvitů, nákyků, koláčů z kynutého a listového těsta	1 hodina	20 min – 8 hodin / 5 min	✓		✓
GRAIN	Příprava různých obilovin a příloh. Vaření sypkých kaší ve vodě	35 min	5 min – 4 hodiny / 5 min	✓		✓
PILAF	Příprava různých druhů rizota (s masem, rybou, drůbeží, zeleninou)	1 hodina	20 min – 1 hodina 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Příprava různých druhů jogurtů	8 hodin	6 hodin – 12 hodin / 10 min	✓		
PIZZA	Příprava pizzy	25 min	20 min – 1 hodina / 5 min	✓		✓
BREAD	Příprava chleba z žitné a pšeničné mouky (včetně fáze kynutí těsta)	3 hodiny	1 hodina – 6 hodin / 10 min	✓		
DESSERT	Příprava různých dezertů z čerstvého ovoce a bobulovin	1 hodina	5 min – 4 hodiny / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rychlá příprava rýže, sypkých kaší ve vodě	Automatické vypnutí po užitím této vody				✓

VII. NEŽ PŮJDETE DO OPRAVNY

Nesprávnost	Možné příčiny	Způsob odstranění
Na displeji se objevila zpráva o chybě: E1 - E4	Systémová chyba, je možná porucha řídicí jednotky nebo ohřívacího elementu	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Pevně zavřete víko a znovu zapojte do sítě
Přístroj nelze zapnout	Přívodní šňůra není zasunuta v přístroji a nebo v zásuvce	Přesvědčte se, že snímácký přívodní kabel je zasunut v příslušný konektor na přístroji i v zásuvce
	Nesprávnost elektrické zásuvky	Připojte přístroj do funkční zásuvky
	Není napětí v síti	Zkontrolujte, je-li napětí v síti. Jestli není, obraťte se k servisní organizaci vašeho domu
Pokrm se připravuje velmi dlouho	Problémy s napětím v síti (napětí v síti kolísá, nebo je níže normy)	Proveďte stabilitu napětí v síti. Jestli je nestabilní, obraťte se k servisní organizaci vašeho domu
	Mezi mísu a ohřívací element se dostal nežádoucí předmět (nebo částečky odpad, kroupy, kousky jídla)	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Odstraňte nežádoucí předmět nebo částečky
	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usadte mísu rovně, bez pokřivení
	Ohřívací disk je silně zašpiněn	Odpojte přístroj od sítě, nechte jej vystydnout. Vyčistěte ohřívací disk

Nesprávnost	Možné příčiny	Způsob odstranění
V době přípravy pod víkem přístroje uniká pára	Mísa je v tělese přístroje umístěna nesprávně	Usaďte mísu rovně, bez pokřivení
	Víko není zakryto pevně, nebo se pod ním nachází nežádoucí předmět	Proveďte, nejsou-li mezi víkem a tělesem přístroje nežádoucí předměty nebo částičky (odpad, kroupy, kousky jídla). Zavírejte vždy víko hrnce do zaklapnutí
	Těsnící gumička na vnitřní pokliče je velmi špinavá, překroucena nebo poškozena	Proveďte stav těsnící gumičky na vnitřní pokliče přístroje. Je možné, že ji je třeba vyměnit



Pokud se problém nepodařilo vyřešit, obraťte se na autorizované servisní středisko



Ekologicky čisté upotřebení (likvidace elektrického a elektronického zařízení)

Likvidaci obalu, návodu k použití a také samotného přístroje je nutné provádět v souladu s místním programem na zpracování druhotných odpadů.

Projevte zájem o ochranu životního prostředí: nevyhazujte takové předměty spolu s běžným bytovým odpadem.

Použité (staré) přístroje se nemají vyhazovat s běžným domácím odpadem, musí se likvidovat odděleně. Majitelé starého zařízení jsou povinni je přinést do specializovaných sběrných míst, nebo odevzdat v příslušné organizaci. Pomáháte tím programům na zpracování druhotných odpadů a ochraně od zamořujících látek.

Tento přístroj je označen v souladu s Evropskou direktivou 2012/19/EU, regulující likvidaci elektrického a elektronického zařízení.

Daná direktiva vymezuje základní požadavky na zpracování a likvidaci odpadů od elektrických a elektronických přístrojů, platné na celém území Evropské unie.



Pred začiatkom používania tohto výrobku dôkladne si prečítajte návod na použitie zariadenia a uschovávajte ho ako príručku. Poriadne používanie zariadenia značne predlží dobu jeho používania.

Bezpečnostné opatrenia a pokyny v tomto návode nepokrývajú všetky možné situácie, ktoré môžu nastať počas prevádzky zariadenia. Pri používaní tohto prístroja sa musí užívateľ riadiť zdravým rozumom, byť opatrný a pozorný.

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Výrobca nie je zodpovedný za škody spôsobené nedodržaním bezpečnostných požiadaviek a pravidiel používania výrobku.
- Tento prístroj je elektrickým zariadením pre použitie v domácnosti. Prístroj je možné používať v bytoch, rodinných domoch alebo na chatách a za iných podobných podmienok okrem priemyselných účelov. Priemyselné alebo iné podobné použitie zariadenia s iným účelom sa považuje za porušenie pokynov príslušného použitia výrobku. V tomto prípade výrobca nezodpovedá za prípadné následky a škody.
- Predtým, ako zapnete zariadenie do elektrickej siete, skontrolujte, či jeho napätie zodpovedá nominálnemu napätiu napájania (viď. technické vlastnosti alebo výrobný štítok výrobku).
- Použite predlžovačku vhodnú pre výkon zariadenia, nesúlad parametrov môže spôsobiť skrat alebo vznietenie kábla.

- Pripojte spotrebič iba do zásuvky s uzemnením, to je nevyhnutná požiadavka ochrany pred úrazom elektrickým prúdom. Pri používaní predlžovačky sa ubezpečte, že taktiež má uzemnenie.

STOP

POZOR! Počas prevádzky spotrebiča sa jeho teleso, nádoba a kovové diely zahrievajú! Buďte opatrní! Použite kuchynské rukavice. Pre zabránenie popáleniu od horúcej pary nenakláňajte sa nad zariadením s otvoreným krytom.

- Po použití odpojte spotrebič z elektrickej siete, a taktiež počas jeho čistenia alebo premiestňovania. Vždy odpojte napájaciu šnúru suchými rukami. Vždy odpojujte ťahom za vidlicu, nikdy neťahajte za napájaciu šnúru.
- Nevedte napájací kábel cez dvere alebo v blízkosti zdrojov tepla. Uistite sa, že kábel nie je skrútený a nie je ohnutý, nedotýkal sa ostrých predmetov a rohov a hrán nábytku.

STOP

Pamätajte si: náhodné poškodenie napájacieho kábla môže spôsobiť poruchy, ktoré nezodpovedajú podmienkam záruky, a taktiež úraz elektrickým prúdom. Poškodený napájací kábel musí byť hneď vymenený v servisnom centre.

- Nedávajte spotrebič na mäkký povrch, neotvárajte ho počas prevádzky, môže to spôsobiť prehrievanie a poruchu spotrebiča.
- Prevádzka spotrebiča vonku je zakázaná, dopad vlhkosti alebo cudzích predmetov dovnútra prístroja, môže dôjsť k vážnemu poškodeniu, vniknutie vlhkosti alebo cudzích predmetov do telesa spotrebiča môže spôsobiť jeho vážne poškodenie.
- Predtým ako čistiť spotrebič, uistite sa, že je odpojený od elektrickej siete a vychladol. Prísne dodržiavajte pokyny na čistenie spotrebiča.

STOP ZAKAZUJE SA ponárať teleso spotrebiča do vody alebo dávať ho pod tečúcu vodu!

- Deti vo veku 8 rokov a staršie osoby, osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať prístroj iba pod dohľadom inej osoby a/alebo v prípade, že boli poučené o jeho bezpečnom používaní a sú si vedomé nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so spotrebičom. Udržujte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba zaria-

denia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelaj osoby.

- Obalový materiál (film, pena, atď.) môže byť pre deti nebezpečný. Nebezpečenstvo udušenia! Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Je zakázané samostatne robiť akékoľvek zmeny a opravy na spotrebiči. Opravu spotrebiča smie vykonávať iba špecialista autorizovaného servisného strediska. Neprofesionálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchy spotrebiča, úrazy a poškodenie majetku.

STOP

UPOZORNENIE! Je zakázané používať zariadenie pri akomkoľvek jeho poškodení.

SVK

Technické vlastnosti

Model.....	RMC-M90E
Výkon.....	860-1000 W
Napätie.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Elektrická bezpečnosť.....trieda I
Kapacita nádoby.....	5 l
Povrch nádoby.....	neprílnavý keramický
Displej.....	LED, farebný
3D-ohrievanie.....	je k dispozícii
Celkové rozmery.....	377 x 285 x 240 mm
Hmotnosť netto.....	3,4 kg

Programy

1. MULTICOOK (MULTIKUCHÁR)
2. OATMEAL (MLIEČNA KAŠA)
3. STEW (DUŠENIE)
4. FRY (PRAŽENIE)
5. SOUP (POLIEVKA)
6. STEAM (NA PARE)
7. PASTA (CESTOVINY)
8. SLOW COOK (POMALÉ DUŠENIE)
9. BOIL (VARENIE)
10. BAKE (PEČIVO)
11. GRAIN (KRÚPY)
12. PILAF (PILAF)
13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/CESTO)
14. PIZZA (PIZZA)
15. BREAD (CHLIEB)
16. DESSERT (DEZERTY)
17. QUICK COOK (EXPRES)

Funkcie

Udržiavanie teploty hotových jedál (autozohrievanie).....	áno, až 24 hodín
Predbežné vypnutie autozohrievania.....	áno
Zohrievanie jedla.....	áno, až 24 hodín
Odložený štart.....	áno, až 24 hodín

Súprava

Multifunkčný hrniec.....	1 ks
Nádoba.....	1 ks
Kontajner na prípravu jedál na pare.....	1 ks
Koš s držadlom na fritovanie.....	1 ks
Odmerný pohár.....	1 ks
Lžička.....	1 ks
Plochá lžička.....	1 ks
Kniha „100 receptov“.....	1 ks
Držiak na lžičku.....	1 ks
Návod na používanie.....	1 ks
Servisná knižka.....	1 ks
Napájací kábel.....	1 ks

Výrobca má právo meniť design, zloženie aj technické charakteristiky výrobku počas zdokonaľovania svojho tovaru bez predčasného oznámenia týchto zmien. Technické charakteristiky umožňujú chybu ±10%.

Zariadenie multifunkčného hrnca RMC-M90E (schéma A1, str. 4)

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Kryt spotrebiča | 6. Teleso |
| 2. Odmerný vnútorný kryt | 7. Držadlo na prenášanie |
| 3. Nádoba | 8. Odmerný ventil na vypustenie pary |
| 4. Tlačidlo na otváranie krytu | 9. Plochá lžička |
| 5. Ovládací panel s displejom | |

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 10. Potlievková lžička | 14. Držadlo na lžičku |
| 11. Odmerný pohár | 15. Sieťová šnúra |
| 12. Kontajner na prípravu na pare | 16. Kontajner na zber kondenzátu |
| 13. Koš na fritovanie | |

Ovládací panel (schéma A2, str. 5)

Multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M90E je vybavený senzorovým ovládacím panelom s multifunkčným farebným LED displejom.

1. „Reheat/Cancel“ („Zrušenie/Zohrievanie“) – zapnutie/vypnutie funkcie zohrievania, prerušenie programu prípravy, zrušenie nastavených nastavení.
2. „Time delay“ („Odložený štart“) – zapnutie režimu nastavenia času odloženého štartu.
3. „Temperature“ („Teplota“) – nastavenie teploty v programe „MULTICOOK“.
4. „Hour“ („Hodiny“) – výber hodnoty v hodinách v režimoch nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
5. „Min“ („Minúty“) – výber hodnoty minútach v režimoch nastavenia času prípravy a odloženého štartu.
6. „Quick cook“ („Expres“) – spustenie programu „QUICK COOK“.
7. „Menu/Keep Warm“ („Menu/Autozohrievanie“) – výber automatického programu prípravy.
8. „Start“ („Štart“) – zapnutie požadovaného režimu prípravy.
9. Displej.

Konštrukcia displeja (schéma A3, str. 6)

1. Kontrolka plnenia automatického programu „QUICK COOK“.
2. Kontrolka plnenia programu prípravy/zohrievania.
3. Kontrolka etáp prípravy.
4. Kontrolka nastavenej teploty v programe „MULTICOOK“.
5. Kontrolka plnenia funkcie „Time delay“.
6. Kontrolka režimu údajov časovača.
7. Časovač.
8. Kontrolka zvoleného automatického programu prípravy.

I. PRED ZAČIATKOM PREVÁDZKY

Opatrne vyberte výrobky a jeho diely z kartónu. Odstráňte všetky obaly.

Nechajte na mieste varovné štítky, ukazovacie nálepky a tabuľku so sériovým číslom výrobku na jeho telese! V prípade straty sériového čísla na výrobku automaticky zbavuje Vás práva na záručný servis.

Utrite teleso spotrebiča vlhkou handrou. Umyte nádobu teplou mydlovou vodou. Dôkladne vysušte. Pri prvom použití je možné vyskytovanie cudzieho zápachu, čo nie je následkom poruchy spotrebiča. V takomto prípade vykonajte čistenie spotrebiča.

⚠ Po prepravení alebo uschovaní za nízkej teploty vydržte zariadenie pri izbovej teplote minimálne 2 hodiny pred zapnutím.

POZOR! Je zakázané zdvihnúť zariadenie s naplnenou miskou za rukoväť.

Zariadenie nezapínajte bez vnútornej časti misky alebo prázdných misky – v prípade náhodného spustenia programu varenia to povedie k kritickému prehriatiu zariadenia alebo k poškodeniu nelepivej povlaku. Pred vypúšťaním výrobkov nalejte do misky trochu rastlinného alebo snečnicového oleja.

STOP **POZOR!** Je zakázané zdvihnúť zariadenie za rukoväť misky!

II. PREVÁDZKA MULTIFUNKČNÉHO HRNCA

Pred prvým zapnutím

Dajte spotrebič na tvrdý rovný vodorovný povrch tak, aby sa para z parného ventilu nedostávala na tapety, dekorálne povrchy, elektronické prístroje a ďalšie predmety alebo materiály, ktoré môže poškodiť zvýšená vlhkosť a teplota.

Pred prípravou sa uistite, že vonkajšie a viditeľné diely multifunkčného hrnca nie sú poškodené, nemajú odštepky a iné defekty. Medzi nádobou a vyhrievacím prvkom nesmú byť žiadne cudzie predmety.

Nastavenie času prípravy

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M90E je možné samostatne nastaviť čas prípravy pre každý program (okrem programu „QUICK COOK“). Krok zmeny a možný rozsah zadávaného času závisí na zvolenom programe prípravy. Pre zmenu času:

1. Po výbere programu prípravy stlačením tlačidla „Hour“ nastavte hodnotu hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
2. Stlačením tlačidla „Min“ nastavte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
3. V prípade potreby nastavenia času prípravy menej ako jedna hodina stlačte tlačidlo „Hour“, kým sa nevyužije hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla „Min“ nastavte potrebnú hodnotu minút.
4. Po ukončení nastavenia času prípravy (displej stále bliká) prejdete do ďalšej etapy v súlade s algoritmom zvoleného programu prípravy. Pre zmenu urobenej nastavení stlačte tlačidlo „Reheat/Cancel“, potom znovu zadajte program prípravy.

i Pri ručnom nastavení času prípravy berte do úvahy možný rozsah nastavení a krok nastavenia, stanovený skôr zvoleným programom prípravy v súlade s tabuľkou ručných nastavení.

Pre vaše pohodlie sa rozsah zadávaného času v programoch prípravy začína na minimálnymi hodnotami. Toto umožňuje predĺžiť trvanie programu, ako sa jedlo nevarilo počas základnej doby.

V niektorých automatických programoch sa odpočítavanie nastaveného času prípravy začína len po dosiahnutí zadanej pracovnej teploty. Napríklad, ak vlejete studenú vodu a nastavíte v programe „STEAM“ čas prípravy 5 minút, program sa spustí a odpočítavanie zadávaného času prípravy sa začne len po tom, ako sa voda začne vriec a dosiahne sa dostatočné množstvo pary v nádobe.

V programe „PASTA“ sa odpočítavanie nastaveného času prípravy začína po tom, ako sa voda začne vriec a po opakovanom stlačení tlačidla „Start“.

Funkcia „Time delay“

Funkcia umožňuje uviesť dobu, po ukončení ktorej jedlo má byť hotové (vzhľadom na čas trvania programu). Nastaviť čas je možné v rozsahu 10 minút až 24 hodín s krokom nastavenia 10 minút. Treba brať do úvahy, že čas odloženia musí byť dlhší ako nastavený čas prípravy, v opačnom prípade program sa začne hneď po stlačení tlačidla „Start“.

Môžete nastaviť čas odloženého štartu po zvolení automatického programu, nastavení hodnôt teploty a doby prípravy:

1. Stlačením tlačidla „Time delay“ zapnete režim nastavenia času pre odložený štart. Na displeji sa objaví nápis „Time delay“, časovač začne blikat.

2. Stlačením tlačidla „Hour“ po krokoch zmeňte hodnotu hodín. Nastavený formát času je 24 hodín. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
3. Stlačením tlačidla „Min“ po krokoch zmeňte hodnotu minút. Po udržiavaní tlačidla počas niekoľkých sekúnd sa začne urýchlená zmena hodnôt.
4. Ak potrebujete nastaviť čas prípravy menej ako jednu hodinu v režime nastavenia hodín, postupne stlačíte tlačidlo „Hodina“, kým sa nevyuliuje hodnota hodín. Potom stlačením tlačidla „Min“ nastavíte požadovanú hodnotu minút.
5. Pre vynulovanie nastavených nastavení stlačte tlačidlo „Reheat/Cancel“, potom znovu zadajte celý program prípravy.
6. Po ukončení nastavenia času stlačte a udržiavajte tlačidlo „Start“ počas niekoľkých sekúnd. Začne svietiť kontrolka zapnutia funkcie „Time delay“, začne sa program a odpočítavanie času.
7. Po uplynutí určeného času jedlo bude hotové. Po ukončení programu sa automaticky zapne funkcia udržiavania teploty hotových jedál (autozohrievanie) a začne svietiť kontrolka tlačidla „Reheat/Cancel“.
8. Pre vypnutie autozohrievania stlačte tlačidlo „Reheat/Cancel“. Kontrolka tlačidla zhasne.

i Funkcia odloženého štartu je prístupná pre všetky automatické programy prípravy, okrem programov „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.

Neodporúča sa používať funkciu „Start delay“, ak recept obsahuje potraviny podliehajúce rýchlej skaze (vajcia, čerstvé mlieko, mäso, syr atď.).

Pri nastavení času vo funkcii „Start delay“ treba brať do úvahy, že odpočítavanie času v programe „STEAM“ sa začína len po dosiahnutí požadovanej pracovnej teploty (po tom, ako voda začne vriieť).

Funkcia udržiavania teploty hotových jedál „Keep warm“ (autozohrievanie)

Zapina sa automaticky hneď po ukončení programu prípravy a môže udržiavať teplotu hotového jedla v rozsahu 70-75°C počas 24 hodín. Počas autozohrievania svieti kontrolka tlačidla „Reheat/Cancel“, na displeji sa zobrazuje priame odpočítavanie času v danom režime. V prípade autozohrievania je možné vypnúť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla „Reheat/Cancel“.

Predběžné vypnutie autozohrievania

Zapnutie autozohrievania po ukončení programu prípravy nie je vždy vhodné. Vzhľadom na toto v multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M90E je určená možnosť včasného vypnutia tejto funkcie počas spustenia alebo fungovania základného programu prípravy. Preto počas štartu alebo práce programu stlačte a udržiavajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo „Menu“, kým nezhasne kontrolka tlačidla „Reheat/Cancel“. Pre opakované zapnutie autozohrievania ešte raz stlačte tlačidlo „Menu“ (kontrolka tlačidla „Reheat/Cancel“ začne svietiť).

Funkcia zohrievania jedál

V multifunkčnom hrnci REDMOND RMC-M90E je možné zohrievať studené jedlá:

- Preložte potraviny do nádoby a umiestnite ju do telesa multifunkčného hrnca.
- Zatvorte kryt, zapojte spotrebič do elektrickej siete.
- Stlačte a udržiavajte počas niekoľkých sekúnd tlačidlo „Reheat/Cancel“, kým nezaznie zvukový signál. Na displeji sa zvasvieti príslušná kontrolka tlačidla. Časovač začne odpočítavanie času zohrievania.

Spotrebič zohreje jedlo na 70-75°C a bude ho udržiavať horúcim počas 24 hodín. V prípade potreby zohrievanie je možné zastaviť stlačením a udržiavaním počas niekoľkých sekúnd tlačidla „Reheat/Cancel“, kým nezhasnú príslušné kontrolky na displeji a tlačidlo.



Multifunkčný hrniec môže udržiavať jedlo v zohriatom stave až 24 hodín, ale neodporúča sa udržiavať jedlo zohrievaním dlhšie ako dve – tri hodiny, aby sa nezmenili jeho chuťové kvality.

Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov



POZOR! Ak používate zariadenie na varenie vody (napríklad pri varení jedál), JE ZAKÁZANÉ nastaviť teplotu varenia nad 100°C. To môže viesť k prehriatiu a poškodeniu zariadenia. Z toho istého dôvodu je ZAKÁZANÉ používať na varenie vody programy „FRY“, „BREAD“, „BAKE“.

1. Pripravte (odmerajte) potrebné ingrediencie.
2. Vložte ingrediencie do nádoby multifunkčného hrnca v súlade s programom prípravy a umiestnite ju do telesa spotrebiča. Sledujte, aby všetky ingrediencie, vrátane tekutiny, boli pod maximálnou úroveň stupnice na vnútornom povrchu nádoby. Uistite sa, že nádoba stojí rovno a tesne sa dotýka ohrievacieho telesa.
3. Zatvorte kryt multifunkčného hrnca do zaklapnutia. Zapojte spotrebič do elektrickej siete.



POZOR! Ak varíte pri vysokých teplotách pomocou veľkého množstva rastlinného oleja, vždy nechajte veka prístroja otvorenú

4. Stlačením tlačidla „Menu/Keep Warm“ zvolíte požadovaný program prípravy (na displeji sa zvasvieti príslušná kontrolka programu).
5. Ak chcete zmeniť predvolený čas prípravy, môžete zmeniť túto hodnotu stlačením tlačidiel „Hour“ a „Min“.
6. Podľa potreby nastavte čas odloženého štartu. Funkciu „Time delay“ nemajú programy „FRY“, „PASTA“ a „QUICK COOK“.
7. Pre spustenie programu prípravy stlačte a udržiavajte niekoľko sekúnd tlačidlo „Start“, kým nezaviesia kontrolky tlačidiel „Start“ a „Reheat/Cancel“. Začne sa nastavený program a odpočítavanie času prípravy. V programe „STEAM“ sa odpočítavanie začína po tom, ako voda začne vriieť a bude dostatočne dosiahnutá hustota pary v nádobe; v programe „PASTA“ po tom, ako voda v nádobe začne vriieť, vloženia potravín a opakovaného stlačenia tlačidla „Start“.
8. Podľa potreby sa dá vopred vypnúť funkciu autozohrievania pomocou stlačenia a udržiavania tlačidla „Menu/Keep Warm“, kým nezhasne kontrolka tlačidla „Reheat/Cancel“. Opakovaným stlačením tlačidla „Menu“ znovu zapnete túto funkciu. Funkciu autozohrievania nemajú programy „YOGURT/DOUGH“ a „BREAD“.
9. Po ukončení programu prípravy zaznie zvukový signál. Ďalej v závislosti na zvolenom programe alebo nastaveniach spotrebič sa prepne do režimu autozohrievania (svieti kontrolka tlačidla „Reheat/Cancel“) alebo do režimu očakávania (blíka kontrolka tlačidla „Start“).
10. Aby ste zrušili uvedený program, prerušte proces prípravy alebo autozohrievanie, stlačte a udržiavajte niekoľko sekúnd tlačidlo „Reheat/Cancel“.



Abyste dosiahli kvalitný výsledok, navrhujeme použiť recepty na prípravu jedál z knihy, ktorá sa priložila k multifunkčnému hrncu REDMOND RMC-M90E, a ktorá bola špeciálne pripravená pre tento model.

V sekcii Tipy na varenie nájdete odpovede na najčastejšie otázky.

Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok pomocou obvyklých automatických programov, použite univerzálny program „MULTICOOK“ s rozšíreným rozsahom ručných nastavení, ktorá otvára veľké možnosti pre vaše kulinárske experimenty.

Program „MULTICOOK“

Tento program je určený na prípravu prakticky všetkých jedál podľa zadaných používateľom parametrov teploty a času prípravy. Vďaka programu „MULTICOOK“ multifunkčný hrniec REDMOND RMC-M90E nahradí celú radu kuchynských spotrebičov a umožní pripravovať jedlá podľa prakticky všetkých receptov, ktoré budú pre vás zaujímavé, a ktoré si nájdete v starej kulinárskej knihe alebo na Internetne.

Pre vaše pohodlie pri príprave jedál za teploty maximálne 80°C funkcia autozohrievania je vypnutá. Podľa potreby môžete ju zapnúť ručne pomocou stlačenia a udržiavania počas niekoľkých sekúnd tlačidla „Menu“ po spustení programu prípravy, kým nezahne svietiť kontrolka „Reheat/Cancel“.

- Predvolený čas prípravy programu „MULTICOOK“ je 15 minút, predvolená teplota prípravy je 100°C.
- Rozsah ručného regulovania teploty (mení sa pomocou stlačenia tlačidla „Temperature“): 35–170°C s krokom zmeny 5°C.
- Rozsah ručného regulovania času: 5 minút – 12 hodín s krokom zmeny 1 minúta pre interval až 1 hodina alebo 5 minút pre interval viac ako 1 hodina.



Ak používate program „MULTICOOK“ na varenie vody (napríklad pri varení výrobkov), nenastavujte teplotu varenia nad 100°C

Program „OATMEAL“

Odporúča sa na prípravu mliečnych kaší. Predvolený čas programu prípravy je 10 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Program „OATMEAL“ je určený na prípravu kaše s použitím pasterizovaného nízkočučného mlieka. Aby mlieko nevykypelo a bol dosiahnutý požadovaný výsledok, pred prípravou sa odporúča:

- Dôkladne umyť všetky celozrnné krúpy (ryža, pohánka, pšeno atď.), kým voda nebude čistá;
- pred prípravou jedál namažte nádobu multifunkčného hrnca maslom;
- prísne dodržujte pomery uvedené v príkladnej knihe receptov (znižujte alebo zvyšujte počet ingrediencií len proporcionálne);
- plnotučné mlieko riedte pitnou vodou v pomere 1:1.

Vlastnosti mlieka a krúp sa môžu líšiť v závislosti na mieste pôvodu a výrobku, čo sa môže odraziť na výsledkoch prípravy.

Ak ste nedosiahli požadovaný výsledok v programe „OATMEAL“, použite univerzálny program „MULTICOOK“. Optimálna teplota prípravy mliečnej kaše je 95°C. Množstvo ingrediencií a čas prípravy nastavujte podľa receptu.

Program „STEW“

Odporúča sa na dusenie zeleniny, mäsa, hydiny, morských plodov. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 12 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „FRY“

Odporúča sa na vypyraženie mäsa, zeleniny, hydiny, morských plodov. Predvolený čas prípravy v programe je 15 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 1 minúta.

Funkcia „Time delay“ tento program nemá.



Abyste suroviny neprihoreli, dodržujte pokyny z knihy receptov a pravidelne miešajte obsah nádoby. Počas prípravy kryt multifunkčného hrnca môže byť otvorený.

Program „SOUP“

Odporúča sa na prípravu rôznych vývarov a polievok, a taktiež kompótov a nápojov. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „STEAM“

Odporúča sa na varenie na pare zeleniny, ryby, mäsa, mantov, diétnych a vegetariánskych jedál, detského jedálnička. Predvolený čas prípravy v programe je 15 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Na prípravu v tomto programe použite špeciálny kontajner (je súčasťou súpravy):

1. Vlejte do nádoby 600-1000 ml vody. Umiestnite do nádoby kontajner na varenie na pare.
2. Odmerajte a pripravte potraviny podľa receptúry, rovnomerne vložte ich do kontajneru a umiestnite nádobu do telesa spotrebiča. Uistite sa, že sa nádoba tesne dotýka vyhrievacieho prvku.
3. Dodržujte pokyny b. 3-10 časti. „Všeobecný poriadok úkonov pri použití automatických programov“.



Odpočítavanie času programu prípravy sa začína po tom, ako voda začne vriet a bude dosiahnuť dostatočnú hustotu pary v nádobe.

Ak nepoužívate automatické nastavenia času v tomto programe, použite tabuľku doporučeného času varenia na pare pre rôzne potraviny.

Program „PASTA“

Odporúča sa na prípravu cestovín, parkov, varenia vajec atď. Predvolený čas prípravy v programe je 8 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 2 až 20 minút s krokom nastavenia 1 minúta. Program zahŕňa privedenie vody k varu, vloženie ingrediencií a ich následnú prípravu. Po privedení vody k varu zaznie zvukový signál, ktorý upozorní na to, že treba vložiť ingrediencie. Odpočítavanie času programu prípravy sa začne po opakovanom stlačení tlačidla „Start“.

Funkcia „Time delay“ tento program nemá.



Počas prípravy niektorých potravín (napríklad, cestovín atď.) sa vytvára pena. Pre zabránenie jej možného vytekania z nádoby môžete otvoriť kryt o niekoľko minút po vložení potravín do vriacej vody.

Program „SLOW COOK“

Odporúča sa na prípravu duseného mäsa, topeného mlieka. Predvolený čas prípravy v programe je 5 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 až 8 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Program „BOIL“

Odporúča sa na prípravu zeleniny a strukovín. Predvolený čas prípravy v programe je 40 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 2 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Program „BAKE“

Odporúča sa na pečenie piškôt, náypov, koláčov z kynutého cesta a lístkového cesta. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 8 hodín s krokom nastavenia 5 minút.



Prípravnosť piškôt je možné skontrolovať pomocou drevenej paličky (špáradla). Ak po vytiahnutí z piškôty na nej nezostane prílepeneé cesto, to znamená, že piškôta je pripravená.

Pri pečení chleba sa odporúča vypínať funkciu automatického zohrievania jedla na všetkých etapách prípravy.

Program „GRAIN“

Program sa odporúča na varenie kaši z rôznych druhov krúp, prípravu rôznych príloh. Predvolený čas prípravy v programe je 35 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodiny s krokom nastavenia 5 minút.

Program „PILAF“

Program sa odporúča na prípravu rôznych druhov pilafu. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina 30 minút s krokom nastavenia 10 minút.

Program „YOGURT“

Pomocou tohto programu môžete doma pripravovať rôzne chutné a zdravé jogurty. Predvolený čas prípravy v programe je 8 hodín. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 6 až 12 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Funkciu autozohrievania tento program nemá.

Pri vložení ingrediencií sledujte, aby boli pod označením 1/2 na vnútornom povrchu nádoby.



Na prípravu jogurtov môžete použiť špeciálnu súpravu pohárov na jogurt REDMOND RAM-G1 (nakupuje sa zvlášť).

Program „PIZZA“

Odporúča sa na prípravu pizze. Predvolený čas prípravy v programe je 25 minút. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 20 minút až 1 hodina s krokom nastavenia 5 minút.

Program „BREAD“

Odporúča sa na pečenie rôznych druhov chleba z pšeničnej múky a ražnej múky. Program zahŕňa plný cyklus prípravy začínajúci uležaním cesta až po pečenie. Predvolený čas prípravy v programe je 3 hodiny. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 1 až 6 hodín s krokom nastavenia 10 minút.

Funkciu autozohrievania tento program nemá.

Pri vložení ingrediencií sledujte, aby boli pod označením 1/2 na vnútornom povrchu nádoby.

Treba brať do úvahy, že počas prvej hodiny programu prebieha uležanie cesta, potom nasleduje pečenie.

- Múku pred použitím treba prosiať pre okysličenie a odstránenie nečistôt.
- Neodporúča sa použitie funkcie „Odložený štart“, pretože to môže vplyvať na kvalitu pečenia.
- Neotvárajte kryt multifunkčného hrnca kým neskončí proces pečenia! Vplyvá to na kvalitu konečného produktu.
- Aby ste skrátili čas prípravy a ju zjednodušili odporúčame použiť predpripravené zmesi na prípravu chleba.

Program „DESSERT“

Odporúča sa na prípravu rôznych dezertov z ovocia. Predvolený čas prípravy v programe je 1 hodina. Môžete ručne nastaviť čas prípravy v rozsahu 5 minút až 4 hodín s krokom nastavenia 5 minút.

Program „QUICK COOK“

Program rýchlej prípravy ryže a kaši z krúp.

Tento program nemá regulovanie času prípravy a funkciu „Time delay“.

III. DODATOČNÉ MOŽNOSTI

- Uloženie cesta
- Príprava fondue
- Fritovanie
- Príprava tvarohu, syru
- Pasterizácia tekutých potravín
- Zohrievanie detskej výživy
- Sterilizácia riadu a predmetov osobnej hygieny

IV. DODATOČNÉ PRÍSLUŠENSTVO

Získajte doplnkové príslušenstvo k REDMOND RMC-M90E a dozvedieť sa o novinách výrobkov REDMOND je možné na webovej stránke www.redmond.company alebo v sieti obchodov autorizovaných dilerov.

V. ČISTENIE SPOTREBIČA

Všeobecné pravidlá a odporúčania

- Pred prvým použitím zariadenia, ako aj na odstránenie zápachu jedla v zariadení po varení sa odporúča spracovať polovicu citróna v ňom počas 15 minút v programe „STEAM“.
- Ak zariadenie nepoužívate dlhší čas, odpojte ho. Pracovná komora vrátane vykurovacieho kotúča, misky, vnútorného veka, nádoby na kondenzát a parného ventilu musí byť čistá a suchá.
- Pred čistením zariadenia sa uistite, že je odpojený a úplne studený. Na čistenie použite mäkkú handričku a jemný umývaci prostriedok na umývanie riadu.



Pri čistení zariadenia nepoužívajte hrubé utierky alebo špongie alebo abrazívne pasty. Je tiež neprípustné používať akékoľvek chemicky agresívne alebo iné látky, ktoré sa neodporúčajú používať pre objekty v kontakte s jedlom.



Zariadenie neponárajte do vody ani ho neumiestňujte pod prúd vody!

- Pri čistení gumových (silikónových) častí zariadenia buďte opatrní: ich poškodenie alebo deformácia môže spôsobiť poruchu zariadenia.
- Telo zariadenia je možné čistiť, pretože sa znečistí. Miska, vnútorné veko, nádoba na kondenzát a odinamietané parný ventil sa musia po každom použití vyčistiť. Kondenzát vytvorený v procese varenia v zariadení, odstráňte po každom použití zariadenia. Podľa potreby vyčistite vnútorné povrchy pracovnej komory.

Čistenie krytu

Vyčistite telo zariadenia mäkkou, vlhkou kuchynskou handričkou alebo špongiou. Je možné použiť jemné čistiace prostriedky. Aby ste sa vyholi možným škvrám z vody a škvrám na tele, odporúčame, aby ste povrch utierali.

Čistenie misy

Misku je možné čistiť rúčne pomocou mäkkej špongie a umývacieho prostriedku na umývanie riadu a umývačky riadu (v súlade s odporúčaniami výrobcu).

Ak je silne znečistený, nalejte do misy teplú vodu a nechajte na chvíľu namočiť, potom vyčistite. Pred inštaláciou do tela prístroja utrite vonkajší povrch misy suchou.

Pri pravidelnej prevádzke misy sa farba jej vnútorného nelepiveho povlaku môže úplne alebo čiastočne zmeniť. Toto nie je znakom chyby misy.

Čistenie vnútorného veka

Postup odstránenia a inštalácie vnútorného veka nájdete v diagrame A4 (strana 7). Na čistenie hlavných a odnimateľných vnútorných viečok použite vlhkú kuchynskú handričku alebo špongiu. Pred inštaláciou vnútorného veka utrite povrchy oboch veka suché.

Čistenie odnimateľného parného ventilu

Parný ventil je inštalovaný na špeciálnom sedadle na hornom veku zariadenia. Postup čistenia nájdete v diagrame A5 (strana 8).

STOP *POZOR! Aby ste predišli deformácii gumového tesnenia ventilu, pri odstraňovaní, čistení a inštalácii ho neatčítajte ani nevytiahnite.*

Odstránenie kondenzátu

V tomto modeli sa kondenzát hromadí v špeciálnej dutine na telese zariadenia okolo misy a prúdi do špeciálnej nádoby umiestnenej na zadnej strane zariadenia. Ak chcete nádobu vyčistiť, opláchnite ju pod tečúcou vodou podľa vyššie uvedených pravidiel. Odstráňte zvyšnú kondenzáciu v dutine okolo misy kuchynskou handričkou.

Čistenie pracovnej komory

V prísnom súlade s pokynmi tejto príručky je pravdepodobnosť, že kvapalina, častice potravy alebo nečistoty vstúpia do pracovnej komory zariadenia, minimálna.

Ak došlo k výraznej kontaminácii, povrchy pracovnej komory by sa mali čistiť, aby sa zabránilo nesprávnemu fungovaniu alebo poškodeniu zariadenia.

STOP *Pred čistením pracovnej komory zariadenia sa uistite, že zariadenie je odpojené a úplne ochladené!*

Bočné steny pracovnej komory, povrch vykurovacieho kotúča a kryt centrálného snímača teploty (umiestnený uprostred vykurovacieho kotúča) je možné čistiť navlhčeným (nie mokrym!) huba alebo tkanina. Ak používate čistiaci prostriedok, mali by ste starostlivo odstrániť zvyšok, aby ste predišli vzniku nežiaduceho zápachu počas následného varenia.

Ak sa cudzie predmety dostanú do výklenku okolo centrálného snímača teploty, opatrne ich odstráňte pinzetou bez toho, aby ste stlačili kryt snímača.

Ak je povrch vykurovacieho disku znečistený, je možné použiť navlhčenú špongiu strednej tvrdosti alebo syntetickú kefu.

STOP *Pri pravidelnom používaní zariadenia v priebehu času sa farba vykurovacieho disku môže úplne alebo čiastočne zmeniť. Toto nie je znakom poruchy a neovplyvňuje správnu funkciu zariadenia.*

Preprava a skladovanie

Pred uložením a opätovným použitím prístroj očistite a utrite všetky časti zariadenia dosucha. Prístroj skladujte na suchom a vetranom mieste, chráňte ho pred zdrojmi tepla a priamym slnečným žiarením.

Počas prepravy a skladovania je zakázané vystavovať prístroj mechanickému namáhaniu, ktoré by mohlo viesť k poškodeniu zariadenia a / alebo porušeniu celistvosti obalu.

Obal od prístroja je potrebné chrániť pred vodou a inými kvapalinami.

VI. TYPY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Chyby pri príprave a spôsoby, ako ich odstrániť

Táto časť zahŕňa typické chyby, ktoré vznikajú pri príprave jedál v multifunkčných hrncoch a pojednáva o ich možných príčinách a spôsoboch, ako ich odstrániť.

JEDLO SA ÚPLNE NEDOVAŘILO

Možné príčiny problému	Spôsoby riešenia
Zabudli ste zatvoriť veko spotrebiča alebo ste ho nezatvorili tesne, takže teplota varenia nebola dostatočne vysoká.	Počas prípravy jedla zbytočne neatčítajte veko multifunkčného hrnca. Zatvárajte veko až do zaklapnutia. Uistite sa, že nič neprekáža tesnému zatvoreniu veka spotrebiča a že tesniaca gumička na vnútornom veku nie je deformovaná.

Možné príčiny problému	Spôsoby riešenia
Nádoba a vyhrievacie teleso mali špatný kontakt, takže teplota varenia nebola dost vysoká.	Nádoba musí byť umiestnená do telesa spotrebiča rovno a musí dnom tesne priliehať k vyhrievaciemu disku Ulistite sa, že sa v pracovnom priestore multifunkčného hrnca nenachádzajú žiadne cudzie predmety. Zabráňte znečisteniu vyhrievacieho disku.
Nevhodný výber zložiek jedla. Tieto zložky nie sú vhodné pre Vami vybraný spôsob prípravy alebo ste zvolili zlý program prípravy jedla. Ingredencie sú narezané príliš nahrubo, boli porušené všeobecné pomery vkladajúcich potravín. Nesprávne ste nastavili (zle vyrážali) dobu prípravy. Vami vybraný variant receptu nie je vhodný pre prípravu jedla v tomto multifunkčnom hrnci.	Je žiaduce používať osvedčené receptúry (prispôbené pre tento typ spotrebiča). Používajte receptúry, ktorým môžete naozaj dôverovať. Výber surovín, spôsob ich krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať zvolenej receptúre.
Pri príprave jedla v pare: v nádobe je príliš málo vody, ktorá je nutná pre zabezpečenie dostatočnej hustoty pary.	Vodu do nádoby v každom prípade natievajte v objeme, ktorý je odporúčaný v receptúre. Ak si nie ste istí, skontrolujte hladinu vody v priebehu prípravy.
Pri vyprážaní: Naliali ste do nádoby príliš veľa oleja. Prebytočná vlhkosť v nádobe.	Pri bežnom vyprážaní stačí, keď olej pokrýva dno nádoby v tenkej vrstve. Pri vyprážaní vo fritéze sa riadte pokynmi v zodpovedajúcej receptúre. Ak to nie je uvedené v receptúre, nezatvárajte pri vyprážaní veko multifunkčného hrnca. Mrazené potraviny pred vyprážaním nechajte v každom prípade rozmraziť a zlejte z nich vodu.
Pri varení: vyvretie vývaru pri varení surovín so zvýšenou kyslosťou.	Niektoré potraviny vyžadujú osobitné spracovanie pred varením: umývanie, sparenie atď. Postupujte podľa odporúčaní Vami zvolenej receptúry.
Pri pečení (često sa zle prepieklo) Položili ste do nádoby priveľa cesta.	Do nádoby vkladajte cesto v menšom množstve. Vyberte cesto z nádoby, prevráťte a znovu položte do nádoby, potom pokračujte v príprave, kým jedlo nebude hotové. Nabudúce pri pečení vkladajte cesto do nádoby v menšom množstve.

JEDLO SA ROZVARILO

Urobili si chybu pri výbere typu potravín alebo pri zadaní (vypočte) doby prípravy. Príliš malé rozmery zložiek.	Používajte osvedčené (prispôbené pre tento typ spotrebiča) receptúry. Výber surovín, spôsob krájania, pomer použitých surovín, výber programu a doby prípravy musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Po skončení prípravy zostalo hotové jedlo príliš dlho v automatickom ohreve.	Dlhé používanie automatického ohreву je nežiaduce. Ak je pre váš typ multifunkčného hrnca prístupné predbežné odpojenie tejto funkcie, môžete túto možnosť využiť.

V PRIEBEHU VARENIA JEDLO VYKYPELO

V priebehu varenia kaše mlieko vykypelo.	Akoš a úžitkové vlastnosti mlieka môžu závisieť od miesta a podmienok jeho výroby. Odporúčame používať iba vysoko pasteurizované mlieko s obsahom tuku do 2,5%. Ak je to potrebné, môžete mlieko mierne zriediť pitnou vodou.
Surovin pred varením neboli opracované alebo boli opracované nesprávne (zle prjemty atď) Neboli dodržaný pomer surovín alebo bol nesprávne vybraný typ surovín.	Používajte osvedčenú (prispôbenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Výber surovín, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre. Celozrnné obilniny, mäso, ryby a morské plody vždy dôkladne premývajte, až kým nie je voda čistá.
Výrobok tvorí penu	Odporúča sa dôkladne opláchnuť výrobok, odstrániť ventil alebo varíť s otvoreným vekom

JEDLO PRIHÁRA

Nádoba bola zle vyčistená po predchádzajúcej príprave jedla. Teflonový povlak nádoby je poškodený.	Predtým, než začnete variť, uistite sa, že bola nádoba dobre opláchnutá a teflonový povlak nie je poškodený.
Celkový objem vložených surovín je menší ako odporúčaný v receptúre.	Používajte osvedčenú (prispôbenú pre tento typ spotrebiča) receptúru.
Nastavili ste príliš dlhú dobu prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru, ktorá je prispôbená pre tento typ spotrebiča.
Pri vyprážíaní: zabudli ste do nádoby naliat olej, nemiesali ste alebo ste neskoro obracali pripravované potraviny.	Pri bežnom vyprážíaní nalejte do nádoby trochu rastlinného oleja, tak aby bolo dno nádoby pokryté tenkou vrstvou. Pre zabezpečenie rovnomerného vyprážíania je treba suroviny v nádobe pravidelne miešať alebo po určitej dobe obracať.
Pri dusení: v nádobe nie je dost' vlhkosti.	Pridajte do nádoby viac tekutiny. Počas prípravy zbytočne neotvárajte veko multifunkčného hrnca.
Pri varení: v nádobe je príliš málo kvapaliny (nie je dodržaný pomer zložiek).	Dodržiavajte správny pomer tekutých a pevných zložiek.
Pri pečení: pred prípravou ste nevyčistili vnútorný povrch nádoby olejom.	Pred uložením cesta vymažte dno a steny nádoby maslom alebo olejom (olej do nádoby nenalievajte!).

V JEDLE SA STRATIL TVAR POKRÁJANÝCH SUROVÍN

Príliš často ste v nádobe miešali jedlo.	Pri bežnom vyprážíaní nemiesajte jedlo častejšie ako cez 5-7 min.
Nastavili ste príliš dlhý čas prípravy.	Skráťte dobu prípravy alebo používajte receptúru prispôbenú pre tento typ spotrebiča.

UPEČENÉ JEDLO JE VLEHKÉ

Boli použité nevhodné suroviny, ktoré spôsobili prebytok vlhkosti (šľavnatá zelenina alebo ovocie, zamrazené plody, smotana atď.).	Vyberajte suroviny v súlade s receptúrou pečenia. Snažte sa nevyberať ako suroviny tie potraviny, ktoré obsahujú príliš veľa vlhkosti alebo ich používajte v čo najmenšom množstve.
Nechali ste hotový upečený výrobok v zatvorenom multifunkčnom hrnci prídlho.	Pokúste sa vybrať upečený výrobok z multifunkčného hrnca ihneď po skončení prípravy. Ak je to nutné, môžete ponechať výrobok v multifunkčnom hrnci na krátku dobu pri zapnutom automatickom ohreve.

PEČIVO SA NEZDVIHLO

Vajcia s cukrom boli zle vyšľahané.	Používajte osvedčenú (prispôbenú pre tento typ spotrebiča) receptúru. Výber surovín, spôsob ich predbežnej úpravy, pomer použitých surovín musí zodpovedať odporúčaniam, ktoré sú uvedené v receptúre.
Cesto ležalo s práškom do pečiva prídlho.	
Nepresociali ste múku alebo ste zle vymiesili cesto.	
Urobili ste chyby pri vkladani surovín.	

V niektorých modeloch multifunkčných hrncov Redmond v programoch „STEW“ a „SOUP“ sa pri nedostatku kvapaliny v nádobe spustí systém ochrany proti prehriatiu spotrebiča. V tomto prípade sa program prípravy zastaví a multifunkčný hrniec prejde do režimu automatického ohrevu

Odporúčaný čas varenia rôznych potravín na pare

	Potraviny	Váha, g (počet)	Množstvo vody, ml	Čas prípravy, min
1	Bravčová panenka / roštenka (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/50
2	Baranie filé (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25

	Potraviny	Váha, g (počet)	Množstvo vody, ml	Čas prípravy, min
3	Kuracie filé (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Mäsové guľičky/ fašíčky	180 (6 ks) / 450 (3 ks)	500	10/15
5	Ryba (filéty)	500	500	10
6	Šalátové krevety, očistené, varené a mrazené	500	500	5
7	Zemiaky (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Mrvka (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Červená repa (kocky 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Zelenina (zamrazená)	500	500	10
11	Vajce	3 ks	500	10

i Treba brať do úvahy, že to sú všeobecné odporúčania. Reálny čas sa môže líšiť od odporúčaných hodnôt v závislosti na kvalite konkrétnych potravín, a taktiež na vašich chuťových preferenciách.

Odporúčanie na použitie teplotných režimov v programe „MULTICOOK“

Č.	Pracovná teplota	Odporúčanie na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)
1	35°C	Uležanie cesta, príprava octu
2	40°C	Príprava jogurtu
3	45°C	Záskvas
4	50°C	Kvasenie
5	55°C	Príprava fondánu
6	60°C	Príprava zeleného čaju, detskej výživy
7	65°C	COOKING mäsa v vakuovom balení
8	70°C	Príprava punžu
9	75°C	Pasterizácia, príprava bieleho čaju
10	80°C	Príprava vareného vína
11	85°C	Príprava tvarohu alebo jedál, ktoré si vyžadujú dlhší čas prípravy
12	90°C	Príprava červeného čaju
13	95°C	Príprava mliečnych kaší
14	100°C	Príprava snehových bozkov, džemu
15	105°C	Príprava huspeniny
16	110°C	Sterilizácia

č.	Pracovná teplota	Odporúčania na použitie (taktiež pozrite knihu receptov)
17	115°C	Príprava cukrového sirupu
18	120°C	Príprava kolena
19	125°C	Príprava duseného mäsa
20	130°C	Príprava nákypu
21	135°C	Vypražanie hotových jedál, aby boli chrumkavé
22	140°C	Údenie
23	145°C	Opekanie zeleniny a ryby v aloballe
24	150°C	Opekanie mäsa v aloballe
25	155°C	Vypražanie výrobkov z kysnutého cesta
26	160°C	Vypražanie hydiny
27	165°C	Vypražanie steakov
28	170°C	Vypražanie fritovaných jedál (hranolky, kuracie nugety atď.)

Súhrnná tabuľka programov prípravy (výrobné nastavenia)

Program	Odporúčania na použitie	Predvolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / krok nastavenia	Odklápnutý štart, hod.	Odklápnutie prechodu k pracovným parametrom	Autozohrievanie
MULTICOOK	Príprava rôznych jedál s možnosťou nastavenia teploty a času prípravy	15 min	5 min – 1 hod. / 1 min 1 hod. – 12 hod. / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Príprava kaši s mliekom	10 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Dusenie mäsa, ryby, zeleninových príloh a viaczožkových jedál	1 hod.	20 min – 12 hod. / 5 min	✓		✓
FRY	Vypražanie mäsa, ryby, zeleniny a viaczožkových jedál	15 min	5 min – 1 hod. 30 min / 1 min			✓
SOUP	Príprava vývarov, mäsových, zeleninových a studených polievok	1 hod.	20 min – 8 hod. / 5 min	✓		✓
STEAM	Varenie na pare mäsa, ryby, zeleniny a iných potravín	15 min	5 min – 2 hod. / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Príprava cestovín z rôznych druhov pšenice; varenie parkov a iných polotovarov	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Príprava topeného mlieka, duseného mäsa, kolena, huspeniny, tlačienky	5 hod.	1 hod. – 8 hod. / 10 min	✓		✓
BOIL	Varenie zeleniny a strukovín	40 min	5 min – 2 hod. / 5 min	✓		✓

Program	Odporúčania na použitie	Predvolený čas prípravy	Rozsah času prípravy / krok nastavenia	Odklápnutý štart, hod.	Odklápnutie prechodu k pracovným parametrom	Autozohrievanie
BAKE	Pečenie báboviek, biskvitov, nákypov, koláčov z kysnutého cesta a listového cesta	1 hod.	20 min – 8 hod. / 5 min	✓		✓
GRAIN	Príprava rôznych krúp a príloh. Varenie kaši s vodou	35 min	5 min – 4 hod. / 5 min	✓		✓
PILAF	Príprava rôznych druhov pilafu (s mäsom, rybou, hydinou, zeleninou)	1 hod.	20 min – 1 hod. 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT	Príprava rôznych druhov jogurtu	8 hod.	6 hod. – 12 hod. / 10 min	✓		
PIZZA	Príprava pizze	25 min	20 min – 1 hod. / 5 min	✓		✓
BREAD	Príprava chleba z ražnej a pšeničnej múky (vrátane etapy uležania cesta)	3 hod.	1 hod. – 6 hod. / 10 min	✓		✓
DESSERT	Príprava rôznych dezertov z čerstvého ovocia	1 hod.	5 min – 4 hod. / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Rýchla príprava ryže, kaši s vodou	Automatické vypnutie po úplnom varení vody				✓

VII. PREDTÝM, NEŽ SA OBRÁTITE NA SERVISNÉ STREDISKO

SVK

Chyba	Možné príčiny	Spôsob odstránenia
Na displeji sa zobrazila správa o chybe: E1 – E4	Systémová chyba, možné zlyhanie riadiace dosky alebo vykurovacieho telesa	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Pevne zatvorte veko, zapojte spotrebič znova do elektrickej siete
Spotrebič sa nezapína	Elektrický kábel nie je zapojený k spotrebiču a (alebo) do elektrickej zásuvky	Uistite sa, že odinmatelný kábel je pripojený k zodpovedajúcemu konektoru na spotrebiči a zapojený do zásuvky.
	Chyba v elektrickej zásuvke	Zapojte spotrebič do funkčnej zásuvky
Jedlo sa pripravuje veľmi dlho	V elektrickej sieti chýba elektrický prúd	Skontrolujte, či je v zásuvke napätie. V prípade ak napätie chýba, obráťte sa na organizáciu, ktorá obsluhuje váš dom
	Výpadky elektrického prúdu (úroveň napätia je nestabilná alebo menej ako stanovujú norma)	Overte, či je v elektrickej sieti stabilné napätie. Ak je napätie nestabilné alebo menej ako stanovuje norma, obráťte sa na organizáciu, ktorá obsluhuje váš dom
	Medzi misu a vykurovacie teleso sa dostali cudzie objekty alebo elementy (nečistota, zmo, kusky jedla)	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Odstráňte cudzie predmety a elementy
	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne	Umiestnite misu rovno, bez krivých plôch
	Zahrievací disk je veľmi znečistený	Odpojte spotrebič od elektrickej siete, nechajte ho ochladnúť. Vyčistite zahrievací disk

Chyba	Možné príčiny	Spôsob odstránenia
Počas prípravy jedla spod veka spotrebiča uniká para	Vzduchotesné spojenie misy a vnútorného veka multifunkčného spotrebiča je narušené	Misa v spotrebiči je umiestnená nerovnomerne Umiestnite misu rovno, bez krivých plôch
	Veko spotrebiča nie je zavreté pevne alebo pod vekom je cudzí predmet	Overte, či medzi vekom a samotným spotrebičom nie sú cudzie predmety (nečistota, zrno, kúsky jedla), odtráňte ich. Vždy zatvárajte veko multifunkčného spotrebiča do zacvaknutia.
	Tesniaca gumička na vnútornom veku je veľmi znečistená, deformovaná alebo poškodená	Overte stav tesniacej gumičky na vnútornom veku spotrebiča. Je možné, že ju bude treba vymeniť

i Ak sa problém nepodarilo vyriešiť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



Ekologicky neškodlivá recyklácia (recyklácia elektrického spotrebiča)

Likvidácia obalu, manuálu, ako aj samotného zariadenia musí byť vykonaná v súlade s miestnymi programami recyklácie. Prejavte záujem o ochranu životného prostredia: nevyhadzujte takéto prístroje do bežného komunálneho odpadu.

Opotrebované (staré) prístroje nemôžu byť vyhodene spolu s ostatnými bežnými smetami. Musia byť recyklované zvlášť. Majitelia opotrebovaných zariadení musia odniesť prístroje do špeciálnych zberných alebo ich odovzdať zodpovedajúcim organizáciám. Takouto činnosťou podporujete program na recykláciu cenných surovín a taktiež chránite ovzdušie od škodlivých látok.

Tento spotrebič v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ, ktorá sa riadi likvidáciu elektrických a elektronických zariadení.

Táto smernica definuje základné požiadavky na likvidáciu a recykláciu odpadov z elektrických a elektronických zariadení, ktoré platia v celej Európskej únii.



Pred začetkom natančno preberite vsa navodila in jih shranite za prihodnje reference. S skrbnim upoštevanjem teh navodil lahko znatno podaljšate življenjsko dobo vašega aparata.

Varnostni ukrepi in navodila iz tega priročnika ne zajemajo vseh možnih situacij, ki se lahko pojavijo med delovanjem naprave. Pri uporabi naprave mora biti uporabnik previden in pozoren.

POMEMBNI ZAŠČITNI UKREPI

- Proizvajalec ni odgovoren za morebitne napake, ki izhajajo iz uporabe izdelka na način, ki je v nasprotju s tehničnimi ali varnostnimi standardi.
- Ta naprava se uporablja za gospodinjstvo in podobne namene.
- Pred namestitvijo naprave, preverite, ali je napravo napetost ustreza napetosti v vašem domu (se nanašajo na napisni ploščici ali tehničnih podatkov).
- Med uporabo podaljška se prepričajte, da je njegova napetost enaka kot na napravi. Uporaba drugačne napetosti lahko povzroči požar ali drugo nesrečo, ki povzroči poškodbo naprave ali kratek stik.
- Naprava mora biti ozemljena. Povežite se samo z pravilno nameščeno vtičnico. Če tega ne storite, lahko pride do električnega udara. Uporabljajte samo ozemljene podaljške.



POZOR! Med uporabo naprava postane vroča! Paziti je treba, da se med delovanjem ne dotaknete ohišja, posode ali drugih kovinskih

delov. Prepričajte se, da imate pred uporabo naprave zaščitene roke. Da bi se izognili morebitnim opeklinam, se ne nagibajte nad odprto napravo.

- Po uporabi vedno izklopite napravo, preden jo očistite ali premaknete. Nikoli ne držite vtičnice z mokrimi rokami. Ne potegnite napajalnega kabla, da bi se odklopili od vtičnice; namesto tega primite vtičnico in jo izklopite.
- Napajalni kabel ne sme biti blizu vročim površinam (plinskimi ali električnimi pečicami) ali ostrim robovom. Ne pustite, da vrv visi čez rob mize ali pulta.



ZAPOMNI SI: *poškodba hrbtenjače lahko povzroči okvaro, ki je garancija ne bo krila. Če je kabel poškodovan ali ga je treba zamenjati, kontaktirajte pooblaščen servisni center samo zato, da se izognete vsem tveganjem.*

- Ko menjava položaj plošče za ogrevanje element je potrebno, da uporabite klešče, vključeni v set – bo odpravila možnost opeklin ali druge nenamerne poškodbe.
- Pri nastavljanju ogrevalnega koluta na zgornji položaj pazite, da bo trdno pritrjen na reže na stenah delovne komore. Nepravilna

namestitev grelnega elementa lahko privede do neomejenega premika med delovanjem in okvaro.

- Vedno izključite napravo in jo pred čiščenjem ohladite. Pri čiščenju enote upoštevajte navodila za čiščenje in splošno vzdrževanje.

STOP *Ne potopite naprave v vodo ali jo sperite pod tekočo vodo!*

- Ta naprava se lahko uporablja za otroke, stare od 8 let in zgoraj in osebe z zmanjšano telesno, senzorno ali umskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so bili glede nadzora ali navodil v zvezi z uporabo naprave na varen način in razumeti tveganja. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Naprava in njen kabel naj bosta izven dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati uporabnikov brez nadzora.
- Obdrži embalažo (film, pena itd.) izven dosega otrok, ker se lahko zadušila.
- Je zakázané samostatne robiť akékoľvek zmeny a opravy na spotrebiči. Opravu spotrebiča smie vykonávať iba špecialista autorizovaného servisného strediska. Neprofesi-

onálne vykonaná práca môže spôsobiť poruchy spotrebiča, úrazy a poškodenie majetku.

- Spremembe ali prilagoditve izdelka niso dovoljene. Vsa popravila bi moral opraviti pooblaščený servisní center. Če tega ne stórite, lahko to povzročí škodo ali poškodbo naprave in premoženja.

STOP *POZOR! Ne uporabljajte naprave v primeru napak.*

Tehnične specifikacije

Vzorec.....	RMC-M90E
Moč.....	860-1000 W
Napajalna napetost.....	220-240 V, 50/60 Hz
Električna varnost.....	razred I
Zmogljivost skleda.....	5 l
Premaz skleda.....	antipirin keramika
Prikaz.....	led, barva
3D ogrevanje.....ja
Skupne mere.....	377 x 285 x 240 mm
Neto masa.....	3,4 kg

Programi

- MULTICOOK
- OATMEAL (OVSENA KAŠA)
- STEW (OBARA)
- FRY (CVRTJE)
- SOUP (JUHA)
- STEAM (PARA)
- PASTA (TESTENINE)
- SLOW COOK (POČASEN KUHAR)
- BOIL (PREKUHA)
- BAKE (SPECI)
- GRAIN (ZRNJE)
- PILAF (PILAW)
- YOGURT/DOUGH (JOGURT/TESTO)
- PIZZA (PIZZA)
- BREAD (Kruh)
- DESSERT (SLADICA)
- QUICK COOK (EXPRESS)

Funkcije

Keep Warm funkcija.....	do 24 ur
Onemogočanje Keep Warm Vnaprej.....ja
Funkcija Reheat (ponovnega ogrevanja).....	do 24 ur
Funkcija Time Delay (zakasnitve).....	do 24 ur

Način Pakiranja

Multicooker.....	1 kos
Skleda RB-C512.....	1 kos
Posoda za paro.....	1 kos
Košara za cvrtje.....	1 kos
Merilna čaša.....	1 kos
Servirna žlica.....	1 kos
Veslo z mešanjem.....	1 kos
Držalo za žličko/topatico.....	1 kos
Električni kabel.....	1 kos
Kuharska knjiga.....	1 kos
Priročnik za uporabo.....	1 kos
Servisna knjižica.....	1 kos

V skladu s politiko nenehnih izboljšav, proizvajalec si pridržuje pravico do morebitne spremembe načrta, embalaža dogovora, ali tehnične specifikacije naprave brez predhodnega obvestila. Specifikacija omogoča napako v višini ±10%.

Skupščina multicookerjev RMC-M90E (shema A1, s. 4)

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Zgornji pokrov | 5. Nadzorna plošča z zaslonom |
| 2. Odstranljiv notranji pokrov | 6. Ohišje |
| 3. Skleda | 7. Ročica za prenos |
| 4. Gumb za odpiranje pokrova | 8. Odstranljivi parni ventil |

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| 9. Veslo z mešanjem | 14. Držalo za žličko/topatico |
| 10. Servirna žlica | 15. Električni kabel |
| 11. Merilna čaša | 16. Posoda za zbiranje kondenzata |
| 12. Posoda za paro | |
| 13. Košara za cvrtje | |

Krnilna plošča (shema A2, s. 5)

REDMOND multicooker RMC-M90E je opremljen z upravljalno ploščo z večnamenskim prikazovalnikom z barvnimi LED.

- Gumb „Reheat/Cancel“ onemogoči / ponovno aktivira funkcijo ponovnega ogrevanja, prekine program in preključí vse nastavitve.
- Gumb „Time Delay“ se uporablja za vnos načina nastavitve časa v časovni zakasnitvi.
- Gumb „Temperature“ se uporablja za uravnavanje temperature v „MULTICOOK“.
- Gumb „Hour“ se uporablja za nastavitve ur v nastavitvah časa in načinih za zakasnitev časa.
- Gumb „Min“ se uporablja za nastavitve minut v času in načinu časovne zakasnitve.
- „Quick Cook“ gumb začne „QUICK COOK“ program.
- Za izbiro samodejnega kuhalnega programa in predhodno onemogočitev funkcije ogrevanja se uporabi gumb „Menu / Keep Warm“.
- Gumb „Start“ začne kuharski program.
- Prikaz.

Zaslon (shema A3, s. 6)

- Kazalnik programa „QUICK COOK“
- Kazalnik delovanja / ponovnega „Reheat“
- Kazalnik stopnje kuhanja
- Indikator temperature „MULTICOOK“
- Kazalnik „Time Delay“
- Kazalnik delovanja časovnika
- Časomer
- Izbrani kazalnik programa

I. PRED PRVO UPORABO

Predvidno odstranite večkotirnik in njegove dodatke z embalaže. Zavrzite ves material za pakiranje. Hranijo vse opozorilne oznake, vključno z identifikacijsko oznako serijske številke, nameščeno na ohišju. Odsotnost serijske številke vam bo odvzela garancijske pravice!

Ohišje aparata obrišite z mehko, vlažno krpo. Notranjo posodo sperite s toplo milnato vodo in temeljito posušite. Vonj po prvi uporabi naprave je normalen in ne kaže na okvaro. V takem primeru se naprava očisti po „Čiščenju In Vzdrževanju“.

Postavite aparat na trdi celo, vodoravno podlago, tako da pare iz ventila ne bo prišle v stik s ozadje, okrasne obloge, elektronskih naprav ali drugih predmetov ali snovi, ki lahko poškodujejo z visoko vlažnostjo ali temperature.

Pred uporabo se prepričajte, da na zunanji ali vidni notranji strani multicookerja ni čipov ali drugih napak. Med skledo in grelnim elementom ne sme biti ničesar.



Po prevozu ali shranjevanju pri nizkih temperaturah naprava pred uporabo ostane na sobni temperaturi vsaj 2 uri.

POZOR! Prepovedano je dvigniti napravo z napolnjeno skledo ob ročaju.

Naprave ne vklapite brez nameščene posode ali s prazno posodo. V primeru nenamernega začetka kuhalnega programa lahko pride do kritičnega pregretja ali požarke prevleke proti palicam. Pred cvrtjem nalijte malo rastlinskega ali sončničnega olja.



POZOR! Prepovedano je dvigniti napravo za ročaje posode!

II. DELOVANJE**Nastavitve Časa Kuhanja**

Multicooker REDMOND RMC-M90E omogoča ročno nastavitve časa kuhanja, privzeto nastavljenega za vsak program (razen „QUICK COOK“). Razpon in interval prilagajanja časa sta odvisna od izbranega programa kuhanja. Nastavitve:

- Izberite kuharski program. Večkrat pritisnite gumb „Hour“, da nastavite uro. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
- Pritisnite gumb „Min“ večkrat, da nastavite minute. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
- Da nastavite čas kuhanja krajši od 1 ure, znova pritisnite gumb „Hour“, da ponastavite čas na nič. Minute nastavite z gumbom „Min“.
- Ko je čas nastavljen (prikaz ves čas utripa), nadaljujte do naslednje faze v skladu z izbranim programom. Da preključite vse nastavitve, pritisnite gumb „Reheat/Cancel“ in ponastavite.



POMEMBNO! Ročno nastavljanje časa kuhanja, upoštevanje časovnega intervala in intervala izbranega programa, podanega v tabeli privzetih nastavitve.

Za vaše udobje kuhanje časovno obdobje, v vse programe, ki se začne z najmanjšo nastavitvijo, ki omogoča, da podaljšate čas delovanja programa, če jed je manj kuhano.

V nekaterih avtomatskih programih se odštevanje začne šele, ko naprava doseže delovno temperaturo. Na primer: Če nastavite „STEAM“ program 5 minut, odštevanje programa se začne šele, ko voda pride do polnega vrenja, ki zagotavlja dovolj pare.

V programu „PASTA“ se odštevanje začne, ko začne voda vreti in se gumb „Start“ zatre.

Funkcija Time Delay (zakasnitve)

Ta funkcija omogoča, da se program konča do določenega časa. Kuhanje časa, se lahko odloži za dobo od 10 minut do 24 ur v 10-minutnih intervalih. Določitev funkcije časovnega zamika upošteva čas kuhanja programa. Čas zamude sme biti daljši od časa kuhanja izbranega programa; sicer se program začne teči takoj, ko pritisnete tipko „Start“.

Ko se izbere samodejni program in prilagodita temperatura in čas kuhanja, lahko nastavite „Time Delay“.

- Pritisnite gumb „Time Delay“ za vnos načina nastavitve zakasnitve. Prikazane so besede Časovna zakasnitve. Časomer utripa.
- Večkrat pritisnite gumb „Hour“, da nastavite uro. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
- Pritisnite gumb „Min“ večkrat, da nastavite minute. Pritisnite gumb, da boste pogledali skozi prste.
- Če želite nastaviti zakasnitve, ki je krajša od 1 uro, večkrat pritisnite tipko „Hour“ gumb za ponastavitve časa na nič in prilagodite minut s „Min“ gumb.
- Da preključite vse nastavitve, pritisnite gumb „Reheat/Cancel“ in ponastavite.
- Ko je čas nastavljen pritisnite in držite gumb „Start“. Indikator delovanja za zakasnitev časa se prižge. Zaženi program in odštevanje se začne.
- Vaš obroček bo pripravljen, ko poteče določen čas. Ko program konča, se naprava samodejno preklonja na „Keep Warm“ in „Reheat/Cancel“ gumb indikator zavseti).

- Pritisnite gumb „Reheat/Cancel“, da preključite „Keep Warm“. Gumb se sproži.

i Funkcija časovnega zamika je na voljo v vseh avtomatskih programih razen v „FRY“, „PASTA“ in „QUICK COOK“.

Uporaba časovnega zamika ni priporočljiva, če se uporabljajo mlečni in drugi pokvarljivi proizvodi (jajca, sveže mleko, meso, sir itd.).

Nastavitev „Time Delay“ v „STEAM“ program ne pozabite, da se odštevanje začne samo, če je naprava doseže delovno temperaturo (voda pride do polnega vrenja).

Keep Warm funkcijo

Funkcija se samodejno aktivira na koncu programa kuhanja. Ko se program konča, se temperatura obroka (70-75°C) vzdržuje za obdobje do 24 ur.

Indikator „Reheat/Cancel“ se prižge in prikaže se „Keep Warm“.

Pritisnite in držite gumb „Reheat/Cancel“, da onemogočite funkcijo.

Onemogočanje Keep Warm Vnaprej

Včasih je lahko neželena samodejna aktivacija funkcije ogrevanja ob koncu programa. REDMOND RMC-M90E vam omogoča, da funkcijo deaktivirate vnaprej, med nastavljanjem programa ali med njegovim delovanjem. Pritisnite in držite gumb „Menu / Keep Warm“, da onemogočite funkcijo. Gumb „Reheat/Cancel“ se ugasne. Da ponovno aktivirate funkcijo, potlačite in držite gumb „Menu / Keep Warm“ (gumb „Reheat/Cancel“ se ugasne).

Funkcija Reheat (ponovnega ogrevanja)

REDMOND RMC-M90E se lahko uporablja za ogrevanje hladnih obrokov. Da se pogrejejo:

- Daj izdelke v skledo. Postavi posodo v aparat.
- Zaprite pokrov, dokler ne klikne na mesto in priklopite onoto.
- Pritisnite in držite gumb „Reheat/Cancel“ za nekaj sekund, dokler ne nastane zvočni zvok. Ustrezni kazalniki se prižgejo in začne se postopek „ponovnega ogrevanja“. Čas začne odštevati.

Obrok se ogreje na 70-75°C in temperatura bo ohranjena naslednjih 24 ur. Da preključite funkcijo pritisnite in držite gumb „pogrejte/preključite“. Ustrezni indikatorji se sprožijo.



Funkcija lahko deluje 24 ur, vendar jo priporočamo zmerno, ker lahko dolgotrajna termična izpostavljenost včasih vpliva na aroma lastnosti obroka.

Standardni operativni postopke za avtomatske programe

⚠ POMEMBNO! Med uporabo voda vre napravo (na primer pri kuhanju izdelkov), NE nastavite kuhane temperature nad 100°C. To lahko povzroči pregrevanje in okvare naprave. Iz istega razloga ne uporabljajte programov „BAKE“, „FRY“ in „BREAD“, da zavrete vodo.

- Izmeri sestavine po receptu.
- Daj jih v skledo. Prepričajte se, da so vse sestavine, vključno s tekočino, pod oznako lestvice, ki označuje največjo zmogljivost. Postavi posodo v aparat. Skleda in grelni element se morata Tesno prilagati. Zatvorite krov multifunkcijskega hrca do zaklapnutja. Zapojte sporečič do električne siet.
- Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Priključite napravo.



POZOR! Če kuhaš pri visokih temperaturah z veliko rastlinskega olja, pusti pokrov vedno odprt.

- Večkrat pritisnite gumb „Menu / Keep Warm“, da izberete program (ustrezni indikator se prižge).

- Za nastavitev privzetege časa za vsak program uporabite gumb „ur“ in „Min“.
- Po potrebi nastavite funkcijo časovnega zamika. Funkcija zakasnitve ni na voljo v programih „FRY“, „PASTA“ in „QUICK COOK“.
- Pritisnite in držite gumb „Start“. Vkljopi se indikatorji za gumb „Start“ in „Reheat/Cancel“. Zaženi program in odštevanje se začne. Odštevanje „STEAM“ programa se začne šele, ko voda zavre vrela in zagotovi dovolj pare. V „PASTA“ potem, ko voda zavre v celoti, se dodajo proizvodi in se gumb „Start“ potlača.
- Pritisnite in držite tipko „Menu / Keep Warm“ gumb, če želite onemogočiti Keep Warm funkcijo vnaprej, če je potrebno (na „Reheat/Cancel“ gumb indikator ugasne). Pritisnite gumb „Menu / Keep Warm“ za ponovno aktiviranje funkcije. Funkcija Keep Warm ni na voljo v programih „YOGURT/DOUGH“ in „BREAD“.
- Ko čas kuhanja poteče, naprava oddaja zvok. Glede na vaše nastavitve enote, bodisi preklopi na „Keep Warm“ in „Reheat/Cancel“ gumb (svetli) ali preklopi v stanje pripravljenosti (na „Start“ gumb indikator utripa).
- Da kadar koli prekinete postopek kuhanja, da preključite program set ali funkcijo Keep Warm pritisnite in držite gumb „Reheat/Cancel“.



Za visoko kakovostne rezultate ponujamo uporabo receptov za kuhanje iz vključene večtivarka REDMOND RMC-M90E knjige receptov, oblikovane posebej za to model.

Če pričakovani rezultat ni bil dosežen, glejte razdelek „Kuhanje Nasveti“, kjer boste našli odgovore na najbolj pogosto zastavljena vprašanja in do bili potrebna priporočila.

Če zelenega rezultata niste dosegli z uporabo samodejnih programov, poskusite z vsestranskim programom, imenovanim „MULTICOOK“, ki obsega širok časovni in temperaturni razpon. Ta program ponuja neskončne prilagoditve za nove kulinarne poskuse.

Program „MULTICOOK“

Ta program se lahko uporablja za pripravo kakršnega koli obroka z vašimi osebnimi in temperaturnimi nastavitvami. REDMOND RMC-M90E, ki vključuje program „MULTICOOK“, bo lahko nadomestil veliko število kuhinjskih aparatov. Vsak recept, bodisi iz vaše družinske kuharske knjige ali interneta, se lahko prilagodi za vaš multitikchen.

Za vašo udobja, se naprava ne preklopi na „KeepWarm“ samodejno ob koncu programa, če kuhanje temperatura manj kot 80°C. To je lahko ročno znova aktivirate tako, da pritisnete in držite tipko „Menu / Keep Warm“ gumb, takoj ko program začne teči.

- Privzeta temperatura programa je 100°C, privzeti čas je 15 minut.
- Območje nastavitve Temperature (za prilagoditve uporabe gumb „Temperatura“) je od 35°C do 170°C v intervalih 5°C.
- Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 5 minut do 12 ur z naslednjimi intervali: manj kot 1 ura 1 minuta, v času 5 minuta.



STOP Uporabljajte program „MULTICOOK“ za vrelo vodo (na primer pri kuhanju izdelkov), je temperatura kuhanja nad 100°C.

Program „OATMEAL“ („Ovsena Kaša“)

Ta program se priporoča za kuhanje različnih vrst jerebic z mlekom. Privzeti čas programa je 10 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa je od 5 minut do 1, 5 ur z 1-minutnimi intervali.

Program „OATMEAL“ se priporoča za kuhanje različnih vrst jerebic z uporabo pasteriziranega nizkomastrnega mleka. Da ovsena kaša ne bi zavrela, priporočamo, da naredite naslednje:

- pred kuhanjem zrnje dobro sperite,;
- namažite stranice posode z maslom,;
- upoštevajte razmerja, predlagana v receptih. Povečanje ali zmanjšanje količine sestavin sorazmerno;
- z uporabo polnomastnega mleka ga razredčite z vodo na pol.

Rezultati kuhanja so lahko različni glede na kraj izvora in proizvajalca uporabljenih izdelkov.



Če vam ni uspelo, da bi dosegli želeni rezultat, si ogledjte „Kuhanje Nasveti“ poglavje prejemati potrebna priporočila o kuhanju ali uporabite večnamensko „MULTICOOK“ program. Nastavite temperaturo na 95 ° C. upoštevajte razmerja in nastavitve časa kuhanja, navedene v receptu.

Program „STEAM“

Ta program se priporoča za obaro, meso, ribe, perutnino in morsko hrano. Privzeti čas programa je 1 ura. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa je od 20 minut do 12 ur v 5-minutnih intervalih.

Program „FRY“

Ta program se priporoča za obaro, meso, ribe, perutnino in morsko hrano. Privzeti čas programa je 15 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa je od 5 minut do 1, 5 ur z 1-minutnimi intervali.

Funkcija „Time Delay“ se ne uporablja za program.



Da bi preprečili sežiganje hrane, upoštevajte navodila iz knjige receptov in temeljito premešajte sestavine med cvrtjenjem.

Program „SOUP“

Ta program se priporoča za kuhanje različnih mesnih kroglic, juhe (okrogle, biskvitne, kremne juhe itd.) in pripravljala sadne in jagodne pijače. Privzeti čas programa je 1 ura. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 8 ur v 5-minutnih intervalih.

Program „STEAM“

Ta program se priporoča za prehrano ljudi, ki se pariyo v mesu, ribah, rastlinah in otrocih. Privzeti čas programa je 15 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 8 ur v 5-minutnih intervalih.

Uporabite kadečič se vsebnik, namenjen za parjenje hrane.

- V posodo nalij 600-1000 ml vode. Postavite kadečo posodo noter.
- Izmerite sestavine in jih dajte v vsebnik. Postavi posodo v aparat. Skleda in grelni element se morata Tesno prilagati.
- Upoštevajte korake od 3 do 10, vodenje v „standardnem operativnem postopku za avtomatske programe“.



Odštevanje programa se ne začne, dokler naprava ne doseže svoje delovne temperature (voda pride do popolnega vrenja).

Če želite prilagoditi privzete nastavitve programa, vam svetujemo, da se posvetujete s tabelo priporočenih termičnih nastavitve za različne izdelke.

Program „PASTA“

Ta program se priporoča za kuhanje testenin, klobas, jajc itd. Privzeti čas programa je 8 minut. Na voljo je ročna nastavitev časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 2 do 20 minut z 1-minutnimi intervali. Čas kuhanja programa zajema čas, ki je potreben, da se voda segreje in pripravi sestavine. Naprava proizvaža zvočni zvok, ko vre in te vzmernija, da daš sestavine v posodo. Pritisnite „Start“ gumb znova za začetek odštevanja.

Funkcija „Time Delay“ se ne uporablja za program.



Med pripravo nekaterih proizvodov (testenin itd.), pena lahko nastane. Da ne bi pena zavrela, vam priporočamo, da odprete pokrov nekaj minut po dodajanju produktov v vrelo vodo.

Program „SLOW COOK“

Ta program se priporoča za kuhanje dušenega mesa ali pečenege mleka. Privzeti čas programa je 5 ur. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 1 do 8 ur v 10-minutnih intervalih.

Program „BOIL“

Ta program se priporoča za kuhanje fižola in zelenjave. Privzeti čas programa je 40 minut. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 8 ur v 5-minutnih intervalih.

Program „BAKE“

Ta program se priporoča za pecilne torte, pudinge, pite, puff in kvaseno pecivo. Privzeti čas programa je 1 ura. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 8 ur v 5-minutnih intervalih.



Pripravljenost za torto se lahko preveri z zoborebcom. Vstaviš zoborebce in če se posuši, je torta nared.

Priporočamo, da med peko onesposobite funkcijo gretja.

Program „GRAIN“

Ta program se priporoča za kuhanje različnih zrn. Privzeti čas programa je 35 minut. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 8 ur v 5-minutnih intervalih.

Program „PILAF“

Ta program se priporoča za kuhanje različnih pilafov, paelle ali rižote. Privzeti čas programa je 1 ura. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 1, 5 ur v 10-minutnih intervalih.

Program „YOGURT/DOUGH“

Ta program je priporočljiv za izdelavo zdravih in okusnih domačih jogurtov. Privzeti čas je 8 ur. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 1 do 8 ur v 10-minutnih intervalih.

- Funkcija „Keep Warm“ v tem programu ni na voljo.
- Če v posodo dodate sestavine, poskrbite, da je napolnjena le do polovice velikosti.

|| Za pripravo jogurta uporabite Yogurt Jar Set REDMOND RAM-G1 (ki se kupi ločeno).

Program „PIZZA“

Ta program se priporoča za pripravo pice. Privzet čas je 25 minut. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 1 ur s 5-minutnimi intervali.

Program „BREAD“

Ta program se priporoča za peko belih in pšeničnih rženih kruhkov. Program vključuje celoten cikel pečenja, začenši s postopkom dokazovanja testa in do trenutka, ko vzamete sveže pečeni proizvod ven. Privzeti čas je 3 ure. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 1 do 6 ur v 10-minutnih intervalih. Funkcija Keep Warm v tem programu ni na voljo.

Če v posodo dodate sestavine, poskrbite, da je napolnjena le do polovice velikosti.

Ne pozabite, da peka se začne eno uro po začetku programa, ko testo je neprepustna.

- Preden uporabite moko za peko, vam svetujemo, da jo presejete, odstranite nečistoče in ji dodate nekaj zraka.
- Uporaba funkcije „Time Delay“ ni priporočljiva, ker bi to lahko vplivalo na kakovost peciva.
- Ne odpirajte pokrova, dokler se program ne konča!
- Da bi skrajšali čas kuhanja in poenostavili postopek pečenja, svetujemo z uporabo mešanice pecilne moke.

Program „DESSERT“

Ta program se priporoča za pripravo različnih sladic s sadjem in jagodičjem. Privzeti čas je 1 ura. Na voljo je ročna nastavitve časa. Razpon prilagajanja časa kuhanja je od 20 minut do 8 ur v 5-minutnih intervalih.

Program „QUICK COOK“

Ta program se priporoča za hitro kuhanje riža in drugih zrn.

Ročna nastavitve časa in funkcija časovne zakasnitve v tem programu nista na voljo.

Če želeni rezultat ni bil dosežen, ko uporabljate samodejne programe, glejte razdelek „Kuhanje Nasveti“, kjer boste našli odgovore na najbolj pogosto zastavljena vprašanja in dobili potrebna priporočila.

III. DODATNE ZNAČILNOSTI

- Dokazovanje testa
- Naredi fondue
- Pripravi sir, skuto
- Čvrtje
- Pasterizirajoče Tekočine
- Pogrevam Otroško Hrano.
- Sterilizacija namizne posode in osebnih predmetov

IV. NEOBVEZNA DODATNA OPREMA

Dodatni pribor za REDMOND RMC-M90E in informacije o novosti, ki so na voljo prek www.redmond.company in pooblaščenih prodajalci.

V. OSKRBA IN VZDRŽEVANJE

Splošna pravila in priporočila

- Pred prvo uporabo naprave, kot tudi, da odstranite vonj hrane v napravo po kuhanju, vam priporočamo, da postopek, pol limone za 15 minut v „STEAM“ program.
- Če pripomočka dolgo ne uporabljate, ga izklopite. Delovna komora, vključno z ogrevalnim kolutom, skledo, notranjim pokrovom, kondenzacijsko posodo in parnim ventilom, mora biti čista in suha.
- Pred čiščenjem naprave se prepričajte, da je odklopljena in popolnoma hladna. Za čiščenje uporabite mehko krpo in detergent za pomivanje posode.



Med čiščenjem naprave ne uporabljajte robčkov, spužev ali abrazivnih past. Nesprejemljivo je uporabljati tudi kemično agresivne ali druge snovi, ki niso priporočene za uporabo za predmete v stiku z živilii.



Ne potapite naprave v vodo ali jo postavite pod vodo!

- Bodite previdni pri čiščenju gumijastih (silikonskih) delov naprave: njihova poškodba ali deformacija lahko povzroči okvaro naprave.
- Telo naprave se lahko očisti, ko postane umazano. Posodo, notranji pokrov, kondenzat in odstranljivi parni ventil je treba po vsaki uporabi očistiti. Kondenzat, ki nastane pri kuhanju v napravi, se po vsaki

uporabi naprave odstrani. Po potrebi očistite notranje površine delovne komore.

Čiščenje ohišja

Telo naprave očistite z mehko, vlažno kuhinjsko krpo ali gobo. Možno je uporabiti občutljivo čistilno sredstvo. Da bi se izognili morebitnim madežem zaradi vode in madežev na telesu, vam priporočamo, da obrišete površino do konca.

Čiščenje posode

Skledo lahko očistite tako ročno z mehko gobo in pomivalni detergent, in v pomivalnem stroju (v skladu s priporočili proizvajalca).

Če je močno umazan, vlijte toplo vodo v posodo in pustite, da se namakate nekaj časa, nato pa očistite. Pred namestitvijo v telo naprave obrišite zunanjo površino posode do suhega.

Z rednim delovanjem posode se lahko barva njenega notranjega premaza brez patič popolnoma ali delno spremeni. To ni znak napake v skledi.

Čiščenje notranjega pokrova

Za postopek odstranitve in namestitve notranjega pokrova glejte shemo A4 (stran 7). Za čiščenje glavnih in odstranljivih notranjih pokrovov uporabite vlažno kuhinjsko krpo ali gobico. Preden vstavite notranji pokrov, obrišite površine obeh pokrovov do suhega.

Čiščenje odstranljivega parnega ventila

Parni ventil je nameščen na poseben sedež na zgornjem pokrovu naprave. Za postopek čiščenja glejte shemo A5 (stran 8).



POZOR! Da se prepreči deformacija gumijaste zapore ventila, ga pri odstranjevanju, čiščenju in namestitvi ne obračajte ali potegnite ven.

Odstranjevanje kondenzata

V tem modelu je kondenzata se nabira v posebnih votlini na telo naprave okoli skledo in tokov v posebno posodo, ki se nahaja na zadnji strani naprave. Za čiščenje posode ga sperite pod tekočo vodo v skladu z zgornjimi pravili. Odstranite vso preostalo kondenzacijo v votlini okoli posode s kuhinjsko krpo.

Čiščenje delovne komore

V skladu z navodili iz tega priložnika je verjetnost vstopa tekočine, živalskih delcev ali ostankov v delovno komoro naprave minimalna.

Če znatno kontaminacijo je prišlo do površine delovne komore je treba očistiti, da se prepreči nepravilno delovanje ali poškodbe naprave.



Pred čiščenjem delovne komore naprave, se prepričajte, da je naprava je unplugged in popolnoma ohladil!

Strani stene delovne komore, površine za ogrevanje disk in stanovanjske, centralne senzor temperature (ki se nahaja v sredini ogrevanje disk) se lahko očistijo, navlaženo (ne mokral) gobico ali krpo. Če uporabljate detergent, previdno odstranite ostanke, da ne pride do neželenega vonja med poznejšim kuhanjem.

Če tuji predmeti pridejo v vdolbino okoli centralnega senzorja temperature, jih previdno odstranite s pinceto, brez pritiskanja na ohišje senzorjev.

Če je površina ogrevalnega koluta umazana, se lahko uporabi vlažna goba s srednjo trdoto ali sintetična krtača.



Z redno uporabo naprave skozi čas se lahko barva ogrevalnega kaluta popolnoma ali delno spremeni. To ni znak okvare in ne vpliva na pravilno delovanje naprave.

Prevoz in Skladiščenje

Pred ponovnim delovanjem ali skladiščenjem se vsi deli naprave popolnoma posušijo. Montažni aparat hranite v suhem, prezračenem prostoru, stran od grelnih naprav in neposredne sončne svetlobe.

Med prevozom in skladiščenjem ne izpostavljajte naprave za mehanski stres, ki lahko vodi do poškodbe naprave in/ali kršitve paketa celovitost.

Pripomoček držite stran od vode in drugih tekočin.

VI. KUHARSKI NASVETI

Ta tabela vas seznanja s praktičnimi nasveti in rešitvami nekaterih običajnih težav, ki jih lahko doživite pri uporabi multicookerja.

HRANA JE PREMALO KUHANJA

Možni vzroki		Raztopine
Pokrov naprave je bil odprt ali ni bil pravilno zaprt, zato temperatura kuhanja ni bila dovolj visoka		Ne odpirajte pokrova med kuhanjem. Zapri pokrov, dokler se ne postavi na svoje mesto. Prepričajte se, da tesnilo iz gume na notranji strani pokrova ni deformirano ali poškodovano na noben način
Temperatura kuhanja niso opazili, ker se posoda in grelni element nista tesno prilegala		Med pokrovom in ohišjem naprave ne sme biti nobenih tujih predmetov, če obstajajo. Pred kuhanjem vedno pazite, da je grelni element čist in se tesno prilega skledi.
Izbrane so bile napačne sestavine ali nastavitve. Splošni deleži niso bili ugotovljeni, živila so bila razrezana na kose, ki so bili malo preveliki. Nastavitve ob napačnem času Izbrani recept ni primeren za napravo		Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za napravo. Izberite samo preizkušene recepte. Nastavite čas in kuhalni program, Izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu
Parna kad: količina vode v skledi ni dovolj, da bi zadostovala gostota pare		Uporabite priporočeno količino vode. Če ste v dvomih, preverite nivo vode med parjenjem
Cvrtje	Dodan je bil preveč rastlinskega olja	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna sklede. Upošteвайте priporočila, podana v receptu med globokim cvrtjem
	Preveč tekočine je v skledi	Med cvrtjem ne zaprite pokrova naprave, razen če je to določeno v receptu. Odmrzni se in pustite, da sestavine odteče, preden se cvre
Juha je zavrela, medtem ko je kuhala kislo hrano		Nekatera živila je treba pred kuhanjem oprati ali speči. Upošteвайте navodila za uporabo
Pečenje (testo ni uspelo speči skozi)	Med dokazovanjem, da je testo doseglo notranji pokrov in prekrilo parni ventil	Uporabite manjšo količino testa
	Preveč testa je v skledi	Vzemite izdelek iz posode, obrnite ga in ga postavite nazaj. Pečite, dokler ne boste pripravljene. Naslednjič uporabite manjšo količino testa

HRANA JE RAZKUHANJA

Napačne sestavine ali časovne nastavitve, živila so bila razrezana na kose, ki so malo premajhni	Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za vaš model. Nastavite čas in kuhalni program, Izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Jed je bila v skledi na "Keep Warm" načinu predolgo po kuhanju	Priporočamo, da uporabljate "Keep Warm" načina zmerno. Če vam naprava omogoča, da vnaprej preklpite "Keep Warm", jo uporabite, da se izognete problemu
----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TEKOČI VRČI MED KUHANJEM

Mleko vre proč	Ovisno od kakovosti in lastnosti uporabljenega mleka, lahko ta zavre. Da bi se temu izognili, priporočamo, da uporabljate samo ultra-pasterizirano posneto mleko. Če je potrebno, zmešajte mleko z malo vode
Živila niso bila pravilno predelana (niso bila dobro sprana itd.). Napačna splošna razmerja ali sestavine	Priporočamo, da uporabite recepte, prilagojene za napravo. Poskusi izbrati samo dokazane recepte. Nastavite čas in kuhalni program, Izberite sestavine, deleže in velikost kosov po receptu Čela zrna, meso, ribe in morske sadeže je treba pred kuhanjem temeljito sprati

HRANA SE DOBI

Skleda pred kuhanjem ni bila dobro oprana. Nepolni premaz je poškodovan	Pred kuhanjem se pripravite, da je posoda čista in da nima napak pri premazu
Splošna količina sestavin je manjša od priporočene	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo
Kuharski čas je bil predolg	Skrajšajte čas kuhanja ali upoštevajte priporočila, navedena v receptu, prilagojenem za vaš model
Cvrtje: olje ni bilo dodano; sestavine niso bile premešane ali prvrnjene	Za redno cvrtje dodajte količino rastlinskega olja ravno dovolj za kritje dna sklede. Za pravilno cvrtje ali občasno obračanje sestavin v skledi med kuhanjem
Dušenje: premalo tekočine	Dodaj več tekočine. Med kuhanjem ne odpirajte pokrova
Vrelišče: v skledi ni dovolj tekočine (deleži niso bili opaženi)	Med kuhanjem upoštevajte priporočene količine tekočin in trdnih snovi
Pečenje: skleda pred peko ni bila namazana	Pred peko namažite dno in stranice posode z maslom ali rastlinskim oljem (ne vlivajte olja znotraj nje).

SESTAVINE IZGUBIJO SVOJO OBLIKO, KO SO KUHANE

Sestavine so bile prevečkrat premešane	Med cvrtjem hrane je dovolj, da se sestavine premešajo vsakih 5-7 minut
Kuharski čas je bil predolg	Skrajšajte čas kuhanja ali upoštevajte priporočila, navedena v receptu, prilagojenem za pripomoček

PECIVO JE VLAŽNO

Uporabljene so bile neustrezne sestavine (svočno sadje ali zelenjava, zamrznjeno jagodičje, kisla smetana itd.)	Uporabite sestavine po receptu. Izogibajte se uporabi sestavin, ki vsebujejo odvečno vlago, ali jih uporabljajte v manjših količinah.
Pečeni proizvod je bil predolg v večtokniku z zaprtim pokrovom	Priporočamo, da si vzamete pečen izdelek iz sklede takoj po peki ciklet je konec in pustite na "Keep Warm" način za kratek čas, samo.

PECIVO NE BO VZCVETELO

Jajca in stador niso dobro premešana	Uporabi preizkušene recepte, prilagojene za napravo. Izberite, izmerite in obdelajte sestavine v skladu s priporočili iz recepta.
Testo je bilo predolgo, preden so ga spekli.	
Moka ni bila presejana ali testo ni bilo dobro udarjeno.	
Napačne sestavine.	
Napačen recept.	

Nekatere REDMOND multikitchens lahko preobremenijo zaščito v programih „STEW“ in „SOUP“. V primeru, da ni dovolj tekočine v posodi, naprave aktivira pregreje zaščito, samodejno prekine programme, in preklopi na Toplo.

Priporočeni parni časi za različna živila

No	Zdrob	Teža, g / količina, kos.	Voda, ml	Čas kuhanja, min
1	Svinjski / goveji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	500	20/30
2	Ovčji file (razrezan na 1,5-2 cm kocke)	500	500	25
3	Piščančji file (razrezan na 1,5 cm kocke)	500	500	15
4	Mesne kroglice/kotleti	180 (6 kos) / 450 (3 kos)	500	10/15
5	Ribji file	500	500	10
6	Kozice (kuhane, olupljene, zamrznjene)	500	500	5
7	Krompir (razrezan na 1,5 cm kocke)	500	500	15
8	Korenje (razrezano na 1,5 cm kocke)	500	500	35
9	Krompir (razrezan na 1,5 cm kocke)	500	500	95
10	Zamrznjene vrtnine	500	500	10
11	Jajce	3 kos	500	10

i Zapomnite si, da so to samo splošna priporočila. V resnici se lahko čas kuhanja razlikuje od pripravljene, odvisno od kakovosti uporabljenega izdelka in od vaših osebnih preferenc.

Priporočila za prilagajanje Temperature „MULTICOOK„

No	Temperatura	Priporočila za uporabo
1	35°C	Testo za dokazovanje in izdelavo kisa
2	40°C	Making yogurt
3	45°C	Izcedek
4	50°C	Fermentacija
5	55°C	Fondant
6	60°C	Prilpavi zeleni čaj in otroško hrano
7	65°C	Vakuumsko kuhano meso

No	Temperatura	Priporočila za uporabo
8	70°C	Priprava punča
9	75°C	Pasterizirajoče tekočine in priprava belega čaja
10	80°C	Priprava kuhanega vina
11	85°C	Priprava skutjega sira in drugi obroki, ki porabljajo čas
12	90°C	Priprava rdečega čaja
13	95°C	Jerebice za kuhanje z mlekom
14	100°C	Vetrovi in marmelade za kuhanje
15	105°C	Kuhano meso
16	110°C	Sterilizacija
17	115°C	Izdelava sladkornega sirupa
18	120°C	Izdelava Prsi
19	125°C	Dušeno meso
20	130°C	Izdelava pudingov
21	135°C	Rjava kuhana živila
22	140°C	Kajenje različnih živil
23	145°C	Pečenje rib in zelenjave v foliji
24	150°C	Pečenje mesa v foliji
25	155°C	Testo za cvrtje
26	160°C	Perutnina za cvrtje
27	165°C	Zrezki za cvrtje
28	170°C	Ocvrti krompirček in piščančji medaljoni

SVN

Tabela privzetih nastavitev

Program	Priporočila za uporabo	Čas kuhanja, privzeto nastavljen	Območje nastavitve časa/interval nastavitve	Time Delay (Časovna Zadržitev)	Faza pregrevanja (Keep Warm (Naj Ti Bo Toplo))
MULTICOOK	Kuhanje različnih obrokov z osebnim časom in temperaturnimi nastavitvami	15 min	5 min - 1 hour / 1 min 1 hour - 12 ur / 5 min	✓	✓
OATMEAL	Jerebice za kuhanje z mlekom	10 min	5 min - 1.5 hour / 1 min	✓	✓

Program	Priloga za uporabo	Čas kuhanja, priporočeno nastavljen	Območje nastavitve časa/interval nastavitve	Time Delay (Časovna Zadržitev)	Faza predgrevanja	Keep Warm (Naj Ti Bo Toplo)
STEW	Dušenje mesa, rib, zelenjave itd.	1 ura	20 min – 12 ur / 5 min	✓		✓
FRY	Cvrtje mesa, rib, zelenjave itd.	15 min	5 min – 1.5 hour / 1 min			✓
SOUP	Izdelava različnih juhe in mesne juhe	1 ura	20 min – 8 ur / 5 min	✓		✓
STEAM	Parno meso, ribe, zelenjava itd.	15 min	5 min – 2 ur / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kuhanje testenin, klobas in drugih polizdelkov	8 min	2 min-20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Pripravljanje dušenega mesa, pečenega mleka, bris-keta, želiranega mesa in aspika	5 ur	1 hour – 8 ur / 10 min	✓		✓
BOIL	Fižol in zelenjava za kuhanje	40 min	5 min – 2 ur / 5 min	✓		✓
BAKE	Pecilni kolački, pudingi, pite, puff in kvaseno pecivo	1 ura	20 min – 8 ur / 5 min	✓		✓
GRAIN	Kuhalna zrna in druge stranske jedi	35 min	5 min – 4 ur / 5 min	✓		✓
PILAF	Izdelava mesa, rib, perutnine in morskih pilafov	1 ura	20 min – 1.5 ur / 10 min	✓		✓
YOGURT	Izdelava različnih vrst jogurta; testo	8 ur	6 ur – 12 ur / 10 min	✓		
PIZZA	Pečenje pice	25 min	20 min – 12 ur / 5 min	✓		✓
BREAD	Peča belih in pšeničnih rženih kruhkov, vključno z izolacijskim ciklom	3 ur	1 ura – 6 ur / 10 min	✓		
DESSERT	Priprava sladice s svežim sadjem in jagodijem	1 ura	5 min – 4 ur / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Riž in druga zrna, hitro kuhana					✓

Automatski izklop po popolnem vrelišču vode

VII. PRED POZIVOM K VROČITVI

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema
Prikaz prikazuje kodo napake: E1 – E4	Okvara sistema, možna Nadzorna plošča ali gretni element	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Zaprite pokrov, dokler ni tesen, priključite napravo

Problem	Možni vzroki	Reševanje problema
Urzadjenje ničja sija	Napajalni kabel ni povezan z napravo in/ali vtičnico	Zagotovite, da je napajalni kabel priključen na ustrezno vstopu na ohišju naprave in vtičnico
	Pokvarjena električna vtičnica	Priključi napravo na delujočo vtičnico
	Izpad napajanja	Preveri napajanje. Če ni na voljo, se obrnite na lokalno družbo za dobavo električne energije
Danje gotuje sija zbyit dlugo	Prekinitve napajanja (raven napetosti je nestabilna ali pod standardom)	Preveri stabilno napetost. Če je nestabilen ali pod standardom, se obrnite na pooblašeno organizacijo
	Med posodo in grelnim elementom je tujek (zrno, delci hrane, razbitine itd.)	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Odstrani tujek ali predmete
	Posoda ni pravilno nameščena	Pravilno postavite skledo na mesto
	Ogrevalni disk je umazan	Odklopi napravo in pusti, da se ohladi. Čist ogrevalni disk
Para se sprošča pod pokrovom med kuhanjem	Posoda je nepravilno nameščena v ohišje	Pravilno namesti posodo
	Tesnost povezave med posodo in notranjim pokrovom je pretrgana	Preverite morebitne tuje (stela, zrno, kosi hrane) med pokrovom in ohišjem, odstranite jih. Vedno zapri pokrov aparata, dokler se ne postavi na svoje mesto
	Tesnjenje gume na notranjem pokrovu je umazano, deformirano ali poškodovano	Preverite stanje tesnilne gume na notranjem pokrovu. Verjetno ga je treba zamenjati

i Če vam ni uspelo odstraniti napak, se obrnite na center.



Okolju prijazno odstranjevanje (OEEO)

Embalaža, uporabniški priročnik in sama naprava mora sprejeti ustrezno zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. Ne zavrzite elektronskih odpadkov, da bi pomagali varovati okolje.

Starih aparatov se ne sme odlagati z drugimi gospodinjstvi odpadki, temveč jih je treba zbirati ločeno. Komunalno odstranjevanje odpadkov, ki jih je mogoče reciklirati, je brezplačno. Lastniki starih naprav jo morajo preplati v center za ravnanje z odpadki. S tem majhnim dodatnim prizadevanjem lahko pomagate zagotoviti, da se dragocene surovine reciklirajo in da se onesnaževala ustrezno obravnavajo.

Ta naprava je označena v skladu z Evropsko Direktivo 2012/19/EU o uporabi električnih in elektronskih naprav (ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO)).

Smernica določa okvir za vračanje in recikliranje rabljenih naprav, kot je ustrezno po vsej EU.



Zanim zaczniesz korzystać z danego urządzenia, uważnie przeczytaj instrukcję obsługi i zachowaj ją, by móc sięgnąć po nią w razie potrzeby. Odpowiednie użytkowanie urządzenia znacznie przedłuży okres jego działania.

Środki bezpieczeństwa i właściwego użytkowania w instrukcji obsługi nie zawierają opisu wszystkich sytuacji, które mogą wystąpić podczas użytkowania urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia użytkownik powinien zachować ostrożność.

ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane w wyniku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa oraz zasad użytkowania urządzenia.
- Dane urządzenie elektryczne jest przeznaczone do użycia w warunkach domowych i może być używane w mieszkaniach, domach podmiejskich lub w innych podobnych warunkach eksploatacji nieprzemysłowej. Przemysłowe lub jakiegokolwiek inne niezgodne z przeznaczeniem wykorzystanie urządzenia będzie uważane za naruszenie warunków należytego użytkowania wyrobu. W takim przypadku producent nie ponosi odpowiedzialności za możliwe następstwa.
- Przed podłączeniem urządzenia do prądu sprawdź czy poziom napięcia, na jakie urządzenie zostało wyprodukowane odpowiada napięciu sieciowemu (patrz: dane techniczne lub tabliczka znamionowa urządzenia).
- Używaj przedłużacza, którego moc jest dopasowana do mocy podłączonego urządzenia – niezgodność parametrów może spowodować

zwarcie lub zapalenie się przewodu zasilającego.

- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazda z uziemieniem – jest to obowiązkowy wymóg bezpieczeństwa mający na celu zapobiegnięcie porażeniu prądem. Używając przedłużacza upewnij się, że on też posiada uziemienie.

STOP

UWAGA! Podczas pracy urządzenia jego obudowa, misa oraz elementy metalowe nagrzewają się. Należy zachować ostrożność. Używaj rękawic kuchennych. Aby zapobiec poparzeniu gorącą parą, nie pochylaj się nad urządzeniem przy otwieraniu pokrywy

- Wyłączaj urządzenie z gniazdka sieciowego po każdym użyciu, a także podczas jego czyszczenia lub przenoszenia. Wyjmuj przewód zasilający z gniazdka suchymi rękami, trzymając go za wtyczkę, a nie za przewód.
- Nie przytrzymuj przewodu drzwiami oraz trzymaj przewód zasilający z daleka od nagranych powierzchni. Pilnuj, żeby przewód nie skręcał się i nie zaginał, a także aby nie dotykał ostrych przedmiotów i krawędzi.

STOP

PAMIĘTAJ: przypadkowe uszkodzenie przewodu zasilającego może doprowadzić do usterki, które nie są objęte gwarancją i które

mogą doprowadzić do porażenia prądem. Uszkodzony przewód zasilający należy jak najszybciej wymienić w punkcie serwisowym.

- Nie stawiaj urządzenia na miękkim podłożu, nie nakrywaj go w trakcie pracy – może to spowodować przegrzanie i awarię urządzenia.
- Zabrania się używania urządzenia na świeżym powietrzu – dostanie się wilgoci lub obcych przedmiotów do wnętrza obudowy urządzenia może spowodować jego poważne uszkodzenie.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od prądu i całkowicie wystygło. Przestrzegaj zasad dotyczących czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- STOP** *Zabrania się zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub umieszczać ją pod strumieniem wody!*
- Dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, pod warunkiem, że będą one nadzorowane i/lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość potencjalnych zagrożeń, wynikających z jego użytkowania. Dzie-

ci powinni znajdować się pod nadzorem, aby nie dopuścić do zabawy z urządzeniem. Urządzenie oraz kabel zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat. Czyszczenie i obsługa urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru osób dorosłych.

- Materiały pakunkowe (pianka, styropian itd.) mogą być niebezpieczne dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia! Przechowuj je w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zabrania się dokonywać prób samodzielnej naprawy urządzenia lub wprowadzania zmian w jego budowie. Wszystkie prace związane z obsługą i naprawą urządzenia powinny być dokonywane przez autoryzowane centrum serwisowe. Prace wykonane nieprofesjonalnie mogą spowodować awarię urządzenia.

STOP *UWAGA! Zabronione jest używanie urządzenia przy jakimkolwiek wadliwym działaniu*

Charakterystyka techniczna

Model	RMC-M90E
Moc	860-1000 W
Napięcie zasilania	220 – 240 V, 50/60 Hz
Zabezpieczenie przed porażeniem prądem elektrycznym	klasa I
Pojemność miski	5l
Pokrycie miski	powłoka antyadhezyjna ceramiczna
Wyświetlacz	cyfrowy, LED
Grzanie	3D
Wymiary gabarytowe	377 × 285 × 240 mm
Waga netto	3,4 kg

Programy

1. MULTICOOK (UNIWEKRSALNE GOTOWANIE)	9. BOIL (GOTOWANIE)
2. OATMEAL (KASZA NA MLEKU)	10. BAKE (PIECZENIE)
3. STEW (DUSZENIE)	11. GRAIN (KASZA)
4. FRY (SMAŻENIE)	12. PILAF (PILAW)
5. SOUP (ZUPA)	13. YOGURT/DOUGH (JOGURT/ CIASTO)
6. STEAM (GOTOWANIE NA PARZE)	14. PIZZA
7. PASTA (MAKARON)	15. BREAD (CHLEB)
8. SLOW COOK (POWOLNE GOTOWANIE)	16. DESSERT (DESER)
	17. QUICK COOK (SZYBKIE GOTOWANIE)

Funkcje

Podtrzymywanie temperatury gotowych potraw (automatyczne podgrzewanie)	do 24 godzin
Odczanie funkcji automatycznego podgrzewania potraw	jest
Odrzewanie potraw	do 24 godzin
Opóźniony start	do 24 godzin

Zestaw

Multicooker	1 szt.
Misa	1 szt.
Naczynie do gotowania na parze	1 szt.
Koszyk z uchwytem do smażenia na głębokim oleju	1 szt.
Kubek z miarką	1 szt.
Chochla	1 szt.
Łyżka płaska	1 szt.
Książka „100 przepisów”	1 szt.
Uchwyty na łyżkę płaską/chochłę	1 szt.
Instrukcja obsługi	1 szt.
Książka serwisowa	1 szt.
Przewód zasilający	1 szt.

W procesie udoskonalania produktu producent ma prawo do wprowadzania zmian w wyglądzie urządzenia, akcesoriach, a także w parametrach technicznych urządzenia bez informowania o tych zmianach. W danych technicznych dopuszcza się odchylenie ±10%.

Budowa modelu (schemat A1, str. 4)

1. Pokrywa
2. Zdejmowana pokrywa wewnętrzna
3. Misa
4. Przycisk otwierający pokrywę
5. Panel sterowania z wyświetlaczem
6. Obudowa
7. Uchwyty do przenoszenia
8. Zdejmowany zawór wypuszczania pary
9. Łyżka płaska
10. Chochla

11. Kubek z miarką
12. Naczynie do gotowania na parze
13. Koszyk do smażenia na głębokim oleju
14. Uchwyty na łyżkę płaską/chochłę
15. Przewód zasilający
16. Pojemnik na skropliny

Panel sterowania (schemat A2, str. 5)

Multicooker REDMOND RMC-M90E wyposażony jest w dotykowy panel sterowania z wielofunkcyjnym kolorowym wyświetlaczem LED.

1. „Reheat/Cancel” („Odrzewanie / Anuluj”) – włączenie/wyłączenie funkcji odrzewania, przerwanie pracy programu gotowania, anulowanie dokonanych ustawień.
2. „Time Delay” („Opóźniony start”) – tryb ustawienia czasu dla funkcji opóźnionego startu.
3. „Temperature” („Temperatura”) – ustawienie temperatury dla programu „MULTICOOK”.
4. „Hour” („Godziny”) – ustawienie godziny w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu
5. „Min” („Minuty”) – ustawienie minut w trybie ustawiania czasu gotowania oraz opóźnionego startu.
6. „Quick cook” („Szybkie gotowanie”) – włączenie programu „QUICK COOK”.
7. „Menu/Keep Warm” („Menu/Automatyczne podgrzewanie”) – wybór automatycznego podgrzewania.
8. „Start” – włączenie wybranego trybu gotowania.
9. Wyświetlacz.

Wyświetlacz (schemat A3, str. 6)

1. Wskaźnik zakończenia programu automatycznego „QUICK COOK”.
2. Wskaźnik działania programu gotowania/odgrzewania.
3. Wskaźnik etapów gotowania.
4. Wskaźnik ustawionej temperatury dla programu „MULTICOOK”.
5. Wskaźnik działania funkcji „Time Delay”.
6. Wskaźnik trybu pracy timera.
7. Timer.
8. Wskaźnik wybranego automatycznego programu gotowania.

I. PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Ostrożnie rozpakuj urządzenie i wyjmij je z pudełka, zdejmij wszystkie opakowania i naklejki reklamowe, za wyjątkiem naklejki z numerem seryjnym.

Brak numeru seryjnego na urządzeniu powoduje automatyczne pozbawienie gwarancji producenta.

Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przemyj misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Przy pierwszym użyciu może pojawić się nieprzyjemny zapach, nie świadczy to jednak o uszkodzeniu urządzenia. W takim przypadku należy przeczyszczyć urządzenie.

⚠ Po transportowaniu lub przechowywaniu urządzenia w niskiej temperaturze należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 2 godziny przed włączeniem.

UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia z miski wypelnionej za uchwyty.

nie włączaj urządzenia bez wewnętrznej części miski lub puste miski w razie przypadkowego uruchomienia programu gotowania to doprowadzi do krytycznej przegrzanie urządzenia lub uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywarzeniu. Przed smażeniem produktów, wlej trochę oleju lub oleju słonecznikowego w misce.

STOP UWAGA! Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyty kubka!

II. OBSŁUGA URZĄDZENIA**Przed pierwszym użyciem**

Postaw urządzenie na równej poziomej powierzchni tak, aby wychodząca przez zawór gorąca para nie trafiała na tapetę, powłoki dekoracyjne, urządzenia elektryczne oraz inne przedmioty lub materiały, które mogą zostać uszkodzone wskutek podwyższonej wilgotności i temperatury.

Przed gotowaniem zewnętrzne i widoczne wewnętrzne elementy wielofunkcyjnego multicookera nie mają żadnych uszkodzeń, odprysków i innych wd. Między misą i płytą grzewczą nie powinny znajdować się żadne przedmioty.

Ustawienie czasu gotowania

W wielofunkcyjnym multicookerze REDMOND RMC-M90E można samemu ustawiać czas gotowania dla każdego programu (oprócz programu „QUICK COOK”). Zakres odmierzanego czasu oraz dokładność ustawienia czasu zależą od wyboru programu gotowania. Aby zmienić czas gotowania:

1. Po wybraniu programu gotowania ustaw czas pracy urządzenia, naciskając przycisk „Hour”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
2. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund spowoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour” i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskaźnika czasu. Następnie ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”.
4. Po ustawieniu czasu gotowania (wyświetlacz nadal miga) przejdź do kolejnego etapu, zgodnie ze schematem wybranego programu gotowania. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”, a następnie ustaw program gotowania od nowa.

i Przy ręcznym ustawianiu czasu gotowania należy zwrócić uwagę na zakres ustawień oraz dokładność zmian parametrów, jakie są przewidziane dla wybranego programu gotowania i które podane są w tabeli ustawień fabrycznych.

Dla Państwa wygody zakres odmierzanego czasu w programach gotowania rozpoczyna się od minimalnych wskaźników. Dzięki temu można przedłużyć pracę programu o kilka chwil, jeśli po upływie podstawowego czasu potrawa nie jest jeszcze gotowa.

W niektórych programach automatycznych odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie wybranej temperatury. Na przykład, jeśli należy gotować z urządzenia zimną wodę i ustawisz dla programu „STEAM” czas gotowania 5 minut, to włączenie programu i odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpocznie się po zagotowaniu się wody i pojawieniu się w misie odpowiedniej ilości pary.

W programie „PASTA” odliczanie ustawionego czasu gotowania rozpoczyna się po zagotowaniu się wody i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.

Funkcja „Time Delay” („Opóźniony start”)

Funkcja pozwala ustawić czas, po jakim potrawa powinna być gotowa (odliczając czas pracy programu gotowania). Czas ten można ustawić w przedziale od 10 minut do 24 godzin z dokładnością ustawienia do 10 minut. Należy zwrócić uwagę, że wybrany odcinek czasu powinien być dłuższy niż ustawiony czas gotowania potrawy, w przeciwnym razie program zacznie działać od razu po naciśnięciu przycisku „Start”.

Czas opóźnionego startu można ustawić po wybraniu programu automatycznego, ustawieniu temperatury oraz czasu gotowania:

1. Naciskając przycisk „Time Delay” włącz tryb ustawienia czasu opóźnionego startu. Na wyświetlaczu pojawi się napis „Time Delay”, a timer zacznie migać.
2. Przez naciśnięcie przycisku „Hour” zmienisz czas pracy urządzenia. Ustawiony format czasu – 24 godziny. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
3. Ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”. Przytrzymanie przycisku przez kilka sekund powoduje przyspieszenie ustawienia programowanej wartości.
4. Jeśli czas gotowania wynosi mniej niż jedną godzinę, naciśnij przycisk „Hour” i przytrzymaj do momentu wyzerowania wskaźnika czasu. Następnie ustaw żądaną ilość minut poprzez naciśnięcie przycisku „Min”.
5. Aby anulować wybrane ustawienia, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”, a następnie ustaw program gotowania od nowa.
6. Po ustawieniu czasu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start”. Zapali się lampka kontrolna funkcji „Time Delay”, rozpocznie się działanie programu oraz odliczanie czasu.
7. Po upływie ustawionego czasu potrawa będzie gotowa. Po zakończeniu programu automatycznie włączy się funkcja podtrzymywania temperatury gotowej potrawy (podgrzewanie automatyczne) oraz zapali się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”.
8. Aby wyłączyć podgrzewanie automatyczne, naciśnij przycisk „Reheat/Cancel”. Lampka kontrolna zgasi się.

i Funkcja opóźnionego startu dostępna jest dla wszystkich automatycznych programów gotowania, za wyjątkiem programów „FRY”, „PASTA” i „QUICK COOK”.
Nie zaleca się korzystania z funkcji „Time Delay”, jeśli w skład potrawy wchodzi produkty mleczne lub inne szybko psujące się produkty (jajka, świeże mięso, ser, itp.).

Ustawiając czas dla funkcji „Time Delay” należy pamiętać, że w programie „STEAM” odliczanie czasu rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu przez urządzenie odpowiedniej temperatury (po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia).

Funkcja podtrzymywania temperatury gotowych potraw „Keep Warm” (podgrzewanie automatyczne)

Funkcja ta włącza się automatycznie zaraz po zakończeniu działania programu gotowania i może ona podtrzymywać temperaturę gotowego dania w granicach 70-75°C w ciągu 24 godzin. O działaniu funkcji podgrzewania automatycznego informuje świecąca się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”, na wyświetlaczu następuje odliczanie czasu pracy w danym trybie. W razie konieczności funkcję podgrzewania automatycznego można wyłączyć, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”.

Odłączanie funkcji podgrzewania automatycznego

Włączenie się podgrzewania automatycznego po zakończeniu działania programu gotowania nie jest zawsze pożądane. Dlatego też w wielofunkcyjnym multicookerze REDMOND RMC-M90E przewidziano możliwość odłączenia danej funkcji przy uruchamianiu lub w trakcie działania podstawowego programu gotowania. W tym celu przy uruchamianiu lub w trakcie działania programu naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm”, dopóki lampka kontrolna „Reheat/Cancel” nie zgasi się. Aby ponownie włączyć funkcję automatycznego podgrzewania dań, naciśnij przycisk „Menu/Keep Warm” jeszcze raz (lampka kontrolna „Reheat/Cancel” zapali się).

Funkcja odgrzewania dań

Wielofunkcyjnego multicookera REDMOND RMC-M90E można używać do odgrzewania zimnych dań. W tym celu:

- Przetóż danie do misy, następnie wstaw misę w obudowę urządzenia.
- Zamknij pokrywę, podłącz urządzenie do prądu.

- Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel” aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Zapali się odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna na przycisku „Reheat/Cancel”. Timer zacznie odliczać czas odgrzewania.

Urządzenie podgrzeje danie do temp. 70-75°C i będzie podtrzymywać tę temperaturę w ciągu 24 godzin. W razie konieczności funkcję odgrzewania można zatrzymać, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”, dopóki nie zgasi się odpowiednia lampka kontrolna na wyświetlaczu oraz lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”.



Pomimo tego, że wielofunkcyjny multicooker może utrzymywać danie w stanie gorącym do 24 godzin, nie zaleca się pozostawiać podgrzanego dania na więcej niż dwie, trzy godziny, gdyż w niektórych przypadkach zmiana może ulec smak dania.

Ogólne zasady używania programów automatycznych



WAŻNE! Jeśli urządzenie jest wykorzystywane do gotowania wody (na przykład, przy gotowaniu produktów), ZABRANIA SIĘ ustawienie temperatury gotowania powyżej 100°C. To może doprowadzić do przegrzania i awarii urządzenia. W tej przyczynie też SIĘ ZABRANIA używać dla gotowania wody programów „BREAD”; „FRY”; „BAKE”.

1. Przygotuj (odmierz) potrzebne składniki.
2. Umieść składniki w misie urządzenia wielofunkcyjnego, zgodnie z programem gotowania i umieść ją w obudowie urządzenia. Ważne jest, by wszystkie składniki, łącznie z płynami, znajdowały się poniżej kreski, oznaczającej maksymalny poziom i znajdującej się na wewnętrznej stronie misy. Upewnij się, że miska wstawiona jest równo i że przylega do płyty grzewczej.
3. Zamknij pokrywę wielofunkcyjnego multicookera aż do jej zatrzasknięcia. Podłącz urządzenie do prądu.



UWAGA! Jeśli gotować w wysokiej temperaturze z wykorzystaniem dużej ilości oleju roślinnego, zawsze pozostawić pokrywę otwartą.

4. Naciskając przycisk „Menu/Keep Warm” wybierz odpowiedni program gotowania (na wyświetlaczu zapali się wskaźnik programu).
5. Jeśli sugerowany czas gotowania Państwa nie odpowiada, możesz go zmienić, naciskając przycisk „Hour” oraz „Min”.
6. W razie potrzeby ustaw czas opóźnionego startu. Funkcja „Time Delay” jest niedostępna dla programów „FRY”, „PASTA” oraz „QUICK COOK”.
7. Aby uruchomić program gotowania, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Start”, aż nie zapala się lampki kontrolne programów „Start” i „Reheat/Cancel”. Rozpocznie się działanie wybranego programu i odliczanie czasu przygotowania potrawy. W programie „STEAM” odliczanie czasu do końca gotowania rozpoczyna się od momentu osiągnięcia przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się odpowiedniej ilości pary w misie; w programie „PASTA” – po zagotowaniu się wody w misie, umieszczeniu w niej produktów i ponownym naciśnięciu przycisku „Start”.
8. W razie potrzeby można wcześniej odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego dań, naciskając i przytrzymując przycisk „Menu/Keep Warm”, dopóki nie zgasi się lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”. Ponowne naciśnięcie przycisku „Menu/Keep Warm” włączy daną funkcję. Funkcja podgrzewania automatycznego jest niedostępna dla programów „YOGURT/DOUGH” i „BREAD”.
9. Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu pracy programu. Następnie, w zależności od wybranego programu lub ustawień bieżących, urządzenie przejdzie do trybu podgrzewania automatycznego (świeci się lampka kontrolna przycisku „Reheat/Cancel”) lub do trybu oczekiwania (miga lampka kontrolna przycisku „Start”).

10. Aby anulować wybrany program, przerwać proces gotowania lub podgrzewania automatycznego, naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk „Reheat/Cancel”.



Aby otrzymać pyszne dania, polecamy przepisy znajdujące się w książce, dołączonej do multicookera REDMOND RMC-M90E, która była przygotowana specjalnie dla tego modelu urządzenia.

W dziale Porady dotyczące gotowania można znaleźć odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania.

Jeśli oczekiwany rezultat nie został osiągnięty przy pomocy programów automatycznych, użyj uniwersalnego programu „MULTICOOK” z rozszerzonym zakresem ustawień ręcznych, co daje ogromne możliwości dla kulinarnych eksperymentów.

Program „MULTICOOK”

Program ten przeznaczony jest do przygotowania praktycznie wszystkich dań według ustawionych przez użytkownika parametrów dotyczących temperatury i czasu gotowania. Dzięki programowi „MULTICOOK” multicooker REDMOND RMC-M90E zamieni cały szereg akcesoriów kuchennych i pozwoli przygotować dania praktycznie według każdego przepisu przeczytanego w starej książce kucharskiej lub znalezionej w Internecie.

Dla Państwa wygody przy gotowaniu potraw w temperaturze do 80°C funkcja podgrzewania automatycznego jest wyłączona. W razie potrzeby można ją włączyć ręcznie, naciskając i przytrzymując przez kilka sekund przycisk „Menu/Keep Warm” po uruchomieniu programu gotowania, zanim zaświeci się lampka kontrolna „Reheat/Cancel”.

- Sugerowany czas gotowania dla programu „MULTICOOK” wynosi 15 minut, a sugerowana temperatura gotowania wynosi 100°C.
- Zakres ręcznej regulacji temperatury (zmiany temperatury dokonuje się naciskając przycisk „Temperature”) wynosi 35°C – 170°C z dokładnością do 5°C.
- Zakres ręcznej regulacji czasu gotowania wynosi 5 minut – 12 godzin z dokładnością do 1 minuty dla odliczania czasu do 1 godziny lub z dokładnością do 5 minut dla odliczania czasu wynoszącego ponad 1 godzinę.



Jeśli używasz programu „MULTICOOK” do gotowania wody (na przykład podczas gotowania produktów), nie należy ustawiać temperaturę gotowania powyżej 100°C.

Program „OATMEAL”

Zalecany jest do przygotowywania kaszy na mleku. Czas gotowania dla tego programu wynosi 10 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

Program „OATMEAL” przeznaczony jest do gotowania kaszy z wykorzystaniem mleka pasteryzowanego o niskiej zawartości tłuszczu. Aby mleko nie wykipiało i danie spełniło oczekiwania, przed gotowaniem należy:

- dokładnie płukać wszystkie rodzaje kaszy (ryż, kasza gryczana, kasza jaglana, itp.), dopóki woda nie będzie czysta;
- przed gotowaniem posmarować misę multicookera masłem;
- przestrzegać proporcji, odmierzając składniki zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi w książce kucharskiej;
- zmniejszać lub zwiększać ilość składników proporcjonalnie;
- używając mleka pastego, rozcieńczyć je z wodą pitną w proporcji 1:1.

Właściwości mleka i kaszy, w zależności od pochodzenia i producenta, mogą się różnić, co może mieć wpływ na rezultat gotowania.

Jeśli przy pomocy programu „OATMEAL” oczekiwany rezultat nie został osiągnięty, skorzystaj z uniwersalnego programu „MULTICOOK”. Optymalna temperatura gotowania kaszy na mleku wynosi 95°C. Ilość składników oraz czas przygotowywania należy ustalić w oparciu o przepis.

Program „STEW”

Program ten przeznaczony jest do duszenia warzyw, mięsa, drobiu i owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 12 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „FRY”

Program przeznaczony jest do smażenia mięsa, warzyw, drobiu oraz owoców morza. Sugerowany czas gotowania dla danego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 1 minuty.

Funkcja „Time Delay” w danym programie jest niedostępna.



Abi składniki nie przypalaly się, przestrzegaj zaleceń umieszczonych w książce kucharskiej, a także od czasu do czasu przemieszaj zawartość misy. Możliwe jest przygotowywanie potraw przy otwartej pokrywie multicookera.

Program „SOUP”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju zup, a także kompotów i napojów. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „STEAM”

Program przeznaczony jest do gotowania na parze warzyw, ryb, mięs, potraw dietetycznych i warzywno-owocowych oraz dań dla dzieci. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 15 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Do gotowania przy pomocy tego programu użyj specjalnego naczynia (wchodzi on w skład zestawu):

1. Nalej do misy 600-1000 ml wody. Umieść w niej naczynie do gotowania na parze.
2. Odmierz i przygotuj produkty zgodnie z przepisem, rozłóż je równomiernie w naczyniu i umieść misę w podstawie urządzenia. Upewnij się, że misa przylega do elementu grzewczego.
3. Postępuj zgodnie ze wskazówkami w punktach 3-10 rozdziału „Ogólne zasady używania programów automatycznych”.

i Odliczanie czasu pracy programu rozpocznie się po osiągnięciu przez wodę stanu wrzenia i pojawienia się w misie odpowiedniej ilości pary.

Jeśli nie korzystasz z automatycznych ustawień czasu dla danego programu, pomocna będzie tablica zalecanego czasu gotowania różnych produktów na parze.

Program „PASTA”

Program przeznaczony jest do gotowania wszelkiego rodzaju makaronów, parówek, gotowania jajek, itd. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 8 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 2 do 20 minut z dokładnością do 1 minuty. Program przewiduje doprowadzenie wody do stanu wrzenia, wrzucenia do niej składników oraz ich gotowanie. Specjalny sygnał dźwiękowy informuje o zagotowaniu wody oraz o potrzebie dodania składników. Odliczanie czasu pracy programu rozpoczyna się po powtórnym naciśnięciu przycisku „Start”.

Funkcja „Time Delay” w danym programie jest niedostępna.



Podczas gotowania niektórych produktów (np. makaronu, itp.) powstaje piana. Aby zawartość misy nie wykypiała, można otworzyć pokrywę kilka sekund po wrzuceniu produktów do wrzątku.

Program „SLOW COOK”

Program przeznaczony jest między innymi do gotowania prażonego mleka oraz do duszenia mięs. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 5 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 1 do 8 godzin z dokładnością do 10 minut.

Program „BOIL”

Program przeznaczony jest do gotowania warzyw i roślin strączkowych. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 40 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 2 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „BAKE”

Program przeznaczony jest do pieczenia ciast biszkoptowych, zapiekane, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 8 godzin z dokładnością do 5 minut.



Abi sprawdzić czy biszkopt jest gotowy, wyznacz wytknąć w niego drewniany patyczek (wykalczkę). Jeśli po wyjęciu patyczka nie zostały na nim kawałeczki ciasta – biszkopt jest gotowy.

Przy pieczeniu chleba zaleca się odłączyć funkcję podgrzewania automatycznego potraw na wszystkich etapach pracy programu.

Program „GRAIN”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju kasz oraz dodatków do dań. Czas pieczenia dla tego programu wynosi 35 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „PILAF”

Program przeznaczony jest do gotowania różnego rodzaju pilawu. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 1 godziny 30 minut z dokładnością do 10 minut.

Program „YOGURT/DOUGH”

Przy pomocy tego programu można przygotować pyszne i zdrowe jogurty u Państwa w domu. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 8 godzin. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu pracy programu w przedziale od 6 do 12 godzin z dokładnością do 10 minut.

Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna.

Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni misy.

Do przygotowania jogurtu możesz wykorzystać komplet specjalnych stoiczków do jogurtu REDMOND RAM-G1 (należy je zakupić oddzielnie).

Program „PIZZA”

Program przeznaczony jest do przygotowania pizzy. Czas przygotowywania dla tego programu wynosi 25 minut. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 20 minut do 1 godziny z dokładnością do 5 minut.

Program „BREAD”

Program przeznaczony jest do pieczenia różnego rodzaju chleba z mąki pszennej oraz z dodatkiem mąki żytniej. Program obejmuje pełen cykl przygotowania chleba od odpoczywania ciasta do pieczenia. Sugerowany czas gotowania

dla danego programu wynosi 3 godziny. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 1 do 6 godzin z dokładnością do 10 minut.

Funkcja podgrzewania automatycznego dla tego programu jest niedostępna.

Umieszczając składniki w urządzeniu pamiętaj, żeby znajdowały się one poniżej linii 1/2 zaznaczonej na wewnętrznej powierzchni misy.

Należy pamiętać także, że podczas pierwszej godziny pracy programu odbywa się odpoczywanie ciasta, a następnie pieczenie chleba.

- Przed użyciem mąki, należy ją przesiać ją, aby ją dobrze napowietrzyć i pozbyć się zanieczyszczeń.
- Nie zaleca się używania funkcji „Time Delay”, gdyż może to wpłynąć na jakość gotowego produktu.
- Nie otwieraj pokrywy urządzenia do całkowitego zakończenia procesu pieczenia! Od tego zależy jakość upieczonego chleba.
- Aby skrócić czas oraz ułatwić proces pieczenia, zalecamy korzystać z gotowych mieszank do pieczenia chleba.

Program „DESSERT”

Program przeznaczony jest do przygotowywania różnego rodzaju deserów z owocami. Sugerowany czas gotowania dla tego programu wynosi 1 godzinę. Możliwe jest ręczne ustawienie czasu gotowania w przedziale od 5 minut do 4 godzin z dokładnością do 5 minut.

Program „QUICK COOK”

Program służy do szybkiego gotowania ryżu oraz różnego rodzaju kasz.

Dla danego programu ustawienie czasu gotowania oraz funkcja „Time Delay” są niedostępne.

III. DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- Odpoczywanie ciasta
- Przygotowanie founde
- Smażenie na głębokim oleju
- Robienie twarogu, sera
- Pasteryzacja płynnych produktów
- Podgrzewanie produktów dla dzieci
- Sterylizacja naczyń i przedmiotów higieny osobistej

POL

IV. AKCESORIA DODATKOWE

Nabyć akcesoria dodatkowe do REDMOND RMC-M90E i dowiedzieć się o nowościach produkcji REDMOND można na stronie www.redmond.company lub w sklepach oficjalnych dealerów.

V. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

- Ogólne zasady i zalecenia
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, a także do usuwania nieprzyjemnego zapachu potraw w urządzeniu po ugotowaniu, zaleca się, aby przetworzyć w nim pół cytryny w ciągu 15 minut w „STEAM” programie.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć go od sieci. Komora robocza, w tym grzejny dysk, kielich, pokrywą wewnętrzną, zbiornik kondensatu i pary zawór, musi być czysta i sucha.
- Przed czyszczeniem urządzenia upewnij się, że jest ono odłączone od sieci i całkowicie ostygło. Do czyszczenia należy używać miękkiej szmatki i delikatna płyn do mycia naczyń.

⚠ Nie używać szorstkich ściereczki lub gąbki lub ścierne pasty podczas czyszczenia urządzenia. Również niedopuszczalne jest używanie jakichkolwiek agresywnych chemicznie lub innych substancji, które nie są dopuszczone do stosowania dla obiektów mających kontakt z żywnością.

STOP Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie i nie stawiaj go pod strumień bieżącej wody!

- Należy zachować ostrożność podczas czyszczenia gumowych (silikonowych) części urządzenia: ich uszkodzenie lub odskatlenie może doprowadzić do awarii urządzenia.
- Obudowa urządzenia można czyścić w miarę zabrudzenia. Miska, pokrywa wewnętrzna, zbiornik kondensatu i wymienny zawór parowy muszą być czyszczone po każdym użyciu. Kondensat, który w trakcie gotowania w urządzeniu, usuwają po każdym użyciu urządzenia. W razie potrzeby oczyścić wewnętrzne powierzchnie komory roboczej.

Czyszczenie obudowy

Wyczyść obudowę urządzenia miękką, wilgotną kuchennych szmatką lub gąbką. Możliwe jest korzystanie z delikatnego środka czyszczącego. Aby uniknąć ewentualnych plam od wody i plam na cieple, zaleca się wytrzeć powierzchnię do sucha.

Czyszczenie miski

Miskę można myć zarówno ręcznie za pomocą miękkiej gąbki i płynu do mycia naczyń, jak i w zmywarce do naczyń (zgodnie z zaleceniami producenta).

Jeśli jest bardzo brudny, nalej do miski ciepłej wody i pozostaw na jakiś czas zamoczone, a następnie wyczyść. Należy wytrzeć zewnętrzną powierzchnię miski do sucha przed zainstalowaniem jej w obudowie urządzenia.

Przy regularnej eksploatacji miski kolor jej wewnętrznej powłoki zapobiegającej przywieraniu może całkowicie zmienić. To nie jest oznaką usterki miski.

Czyszczenie wewnętrznej pokrywy

Procedura demontażu i montażu osłony wewnętrznej przedstawiono na schemacie A4 (strona 7). Użyj wilgotnej kuchenne ściereczki lub gąbki do czyszczenia podstawowych i wymiennych wewnętrznych pokryw. Przed zamontowaniem osłony wewnętrznej wytrzeć powierzchnię obu pokryw do sucha.

Czyszczenie wymiennego zaworu parowego

Parowy zawór zamontowany w specjalnym siedle na górnej pokrywie urządzenia. Skontaktuj się z schemacie A5 (strona 8) dla procedury czyszczenia.

STOP Uwaga! Aby uniknąć deformacji gumowego uszczelnienia zaworu, nie należy i nie wyjmuj go podczas demontażu, czyszczenia i instalacji.

Usuwanie skroplin

W tym modelu kondensat gromadzi się w specjalnym zagłębieniu na obudowie urządzenia wokół miski i spływa do specjalnego pojemnika znajdującego się z tyłu urządzenia. Aby wyczyścić pojemnik, przepłukać go pod bieżącą wodą, zgodnie z podanymi powyżej zasadami. Usuń resztki kondensatu w jamie wokół miski z pomocą kuchennych tkaniny.

Czyszczenie komory roboczej

Przy ścisłym przestrzeganiu instrukcji w niniejszej instrukcji prawdopodobieństwo przedostania się płynów, cząstek żywności lub odpadów w komorze roboczej urządzenia jest minimalne.

Przy znacznym zanieczyszczeniu powierzchni roboczej kamery muszą być czyszczone, aby uniknąć nieprawidłowego działania lub uszkodzenia urządzenia.

STOP Przed czyszczeniem komory roboczej urządzenia upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci i całkowicie ostygł!

Ściany boczne komory roboczej powierzchni grzejnego płyty i obudowa Głównego czujnika temperatury (znajdującego się w środku grzejnego płyty) mogą być oczyszczone, nawilżone (nie mokra!) gąbki lub szmatki. Jeśli używasz detergentu, należy starannie usunąć pozostałości, aby uniknąć pojawienia się niepożądanego zapachu podczas dalszego gotowania.

Jeśli obce przedmioty wchodzą w szczelinę wokół głównego czujnika temperatury, delikatnie usunąć je pęsetą, nie za pomocą przycisków na obudowie czujnika.

Jeśli powierzchnia grzejnego płyty jest zabrudzona, należy używać wilgotnej gąbki o średniej twardości lub syntetycznego pędzla.

STOP Przy regularnym użyciu urządzenia z czasem kolor grzejnego płyty mogą być częściowo lub całkowicie zmienić. Nie oznacza to usterki i nie ma wpływu na prawidłową pracę urządzenia.

Transport i Magazynowanie

Jeśli na wewnętrznych ściankach urządzenia powstały naloty lub osady, to należy użyć preparatu przeznaczonego do usuwania nalotu z urządzeń domowych. Należy stosować się do wskazań producenta preparatu.

Przed przechowywaniem i ponownym użyciem urządzenia należy wyczyścić i wysuszyć wszystkie części urządzenia. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego oddziaływania promieni słonecznych.

Na opakowanie urządzenia nie powinna kapać woda i inne substancje ciekłe.

VI. WSKAZÓWKI, DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

Błędy popełniane przy przygotowywaniu potraw oraz sposoby ich uniknięcia

W niniejszym rozdziale zebrane są typowe błędy popełniane podczas przygotowywania potraw w multicookerze, ponadto wskazane są ich możliwe przyczyny oraz sposoby ich uniknięcia.

DANIE NIE UGOTOWAŁO SIĘ DO KOŃCA

Możliwe przyczyny problemu		Rozwiązanie
Pokrywa urządzenia była otwarta lub niedokładnie zamknięta, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.		<ul style="list-style-type: none"> Podczas gotowania nie otwieraj pokrywy multicookera bez powodu. Zamykaj pokrywę do jej zatrzaskienia. Upewnij się, że nie przeszkadza szczelnemu zamknięciu pokrywy urządzenia i guma uszczelniająca na wewnętrznej pokrywie nie jest zdeformowana.
Misa źle przylegała do elementu grzewczego, dlatego temperatura gotowania nie była dostatecznie wysoka.		<ul style="list-style-type: none"> Misa powinna być wstawiona w obudowę urządzenia równo, dobrze przylegając dnem do elementu grzewczego. Upewnij się, że wewnątrz obudowy urządzenia nie ma obcych przedmiotów. Nie dopuszczaj do zabrudzenia elementu grzewczego.
<ul style="list-style-type: none"> Nieprawidłowy dobór składników dania. Dane składniki nie pasują do przygotowania potrawy wybranym sposobem lub wybrany został nieprawidłowy program gotowania. Pokrojone składniki są zbyt duże, zastosowano nieprawidłową proporcję składników potrawy. Ustawiono nieprawidłowy czas gotowania. Wybrany wariant przepisu nie nadaje się do przygotowania w danym urządzeniu wielofunkcyjnym. 		<ul style="list-style-type: none"> Zaleca się korzystać ze sprawdzonych (dopasowanych do tego modelu urządzenia) przepisów. Używaj przepisów, którym rzeczywiście możesz zaufać. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Gotowanie na parze: w misie było zbyt mało wody, co spowodowało niedostateczną ilość pary.		Nalewaj do miski wodę w ilości podanej w przepisie. W przypadku wątpliwości należy sprawdzić poziom wody w trakcie gotowania.
Smażenie:	Do miski nalano zbyt dużo oleju.	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku zwykłego smażenia wystarczy, żeby olej pokrywał dno misy cienką warstwą. W przypadku smażenia na głębokim oleju należy przestrzegać zaleceń ukazanych w przepisie.
	Nadmiar płynu w misie.	Nie zamykaj pokrywy multicookera, jeśli nie zalecono tego w przepisie. Mrożone produkty przed smażeniem należy rozmrozić i zlać z nich wodę.
Gotowanie: kipi zawartość miski przy gotowaniu produktów o podwyższonej kwasowości.		Niektóre produkty wymagają przygotowania przed gotowaniem: przemycia, obsmażenia, itp. Postępuj według wybranego przez Państwa przepisu.
Pieczenie (ciasto się nie dopieкло):	Podczas odprężania ciasto przywarło do wewnętrznej pokrywy i zakryło zawór, przez który uchodzi para.	Wkładaj do miski mniejszą ilość ciasta.
	Do miski włożono zbyt dużą ilość ciasta.	Wymij ciasto z miski, przewróć je i włóż z powrotem do miski, go czym kontynuuj proces pieczenia. Następnie razem włóż do miski mniejszą ilość ciasta.

PRODUKT PRZEGOTOWAŁ SIĘ

Błędnie wybrano rodzaj produktu lub popełniono błąd przy ustawianiu (obliczaniu) czasu gotowania. Zbyt mała ilość składników.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich krojenia, proporcje składników, wybór programu i czasu gotowania powinny być zgodne z wybranym przepisem.
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Po przygotowaniu danie zbyt długo przebywało w trybie podgrzewania automatycznego.	Nie zaleca się zbyt długiego działania funkcji podgrzewania automatycznego. Jeśli w Państwa modelu multicookera możliwe jest odłączenie danej funkcji, możesz skorzystać z tej opcji.
------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PODZAS GOTOWANIA ZAWARTOŚĆ MISY KUPI

Podczas gotowania kaszy na mleku wykpiąło mleko.	Jakość i właściwości mleka mogą zależeć od miejsca i warunków, w jakich zostało wyprodukowane. Zalecamy używanie tylko mleka UHT o zawartości tłuszczu do 2,5%. W razie potrzeby mleko można rozcieńczyć z wodą.
<ul style="list-style-type: none"> Składniki przed gotowaniem nie były przygotowane lub były przygotowane nieprawidłowo (np. niedokładnie przemyte, itp.). Zastosowano nieodpowiednie proporcje lub nieprawidłowo wybrano rodzaj produktu. 	<ul style="list-style-type: none"> Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem. Kasze, mięso, ryby i owoce morza zawsze płucz tak długo, aż woda będzie czysta.
Produkt tworzy pianę	Zaleca się dokładnie umyć produkt, zdjąć zawór lub przygotować z otwartą pokrywą

DANIE PRZYPALA SIĘ

<ul style="list-style-type: none"> Misa była niedomyta po poprzednim gotowaniu. Uszkodzona jest nieprzewidywalna powłoka misy. 	Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że misa jest dokładnie umyta i że powłoka misy nie jest uszkodzona.
Ilość składników w misy jest mniejsza niż zalecane w przepisie.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.
Smażenie: nie natłano oleju do misy; nie mieszano lub zbyt późno przewrócono na drugą stronę smażone produkty.	<ul style="list-style-type: none"> W przypadku zwykłego smażenia nalej olej tak, by pokrywał dno misy cienką warstwą. Aby produkty smażyły się równomiernie, należy je co jakiś czas mieszać lub przewracać na drugą stronę.
Duszenie: zbyt mało płynu w misie.	Nalewaj do misy więcej płynu. W czasie gotowania nie otwieraj pokrywy urządzenia bez potrzeby.
Gotowanie: zbyt mało płynu w misie (nie przestrzegano proporcji składników).	Przestrzegaj odpowiednich proporcji płynów i składników stałych.
Pieczenie: przed pieczeniem nie posmarowano wewnętrznej powierzchni misy olejem.	Przed włożeniem ciasta do misy posmaruj dno i ścianki misy olejem (nie należy nalewać oleju do misy!).

KROJONY PRODUKT STRACIŁ SWÓJ KSZTAŁT

Produkt był zbyt często mieszany w misie.	Podczas zwykłego smażenia mieszaj danie nie częściej niż co 5–7 minut.
Ustawiono zbyt długi czas gotowania.	Skróć czas gotowania lub przestrzegaj do zaleceń przepisu, dostosowanego do danego modelu urządzenia.

WYPIEK Z ZAKALCEM

Użyto niewłaściwych składników, które dały nadmiar płynu (soczyste owoce lub warzywa, mrożone owoce, śmietana, itp.).	Wybieraj składniki zgodnie z przepisem. Staraj się nie wybierać składników, które zawierają dużo płynu lub używaj ich w minimalnych ilościach.
Przetrzymano gotowy wypiek w zamkniętym urządzeniu.	Staraj się wyjmować wypiek z urządzenia wielofunkcyjnego od razu po jego upieczeniu. W razie potrzeby możesz zostawić produkt w urządzeniu na krótki czas z włączoną funkcją podgrzewania automatycznego.

WYPIEK NIE WYRÓŚL

Jajka z cukrem były źle ubite.	Użyj sprawdzonego (dopasowanego do danego modelu urządzenia) przepisu. Składniki, sposób ich wcześniejszego przygotowania oraz proporcje składników powinny być zgodne z wybranym przepisem.
Ciasto z proszkiem do pieczenia stało zbyt długo.	
Nie przesiano mąki lub ciasto zostało źle wyrobione.	
Popętniono błędy przy dodawaniu składników.	

i W multicookerze REDMOND w programie „STEW” i „SOUP” w przypadku zbyt małej ilości płynu w misy włącz się system ochrony przed przegrzaniem urządzenia. W takiej sytuacji program gotowania zatrzymuje się i urządzenie przechodzi do trybu automatycznego podgrzewania.

Zalecany czas gotowania różnych produktów na parze

Nº	Produkt	Waga, g (ilość)	Ilość wody, ml	Czas gotowania, min.
1	Filet z wiewiórzyny / wołowy (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Filet z baraniny (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	25
3	Filet z kurczaka (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
4	Pulpety / kotlety	180 (6 szt.) / 450 (3 szt.)	500	10/15
5	Ryba (filet)	500	500	10
6	Krewetki do sałatek (oczyszczone, gotowane-zamrożone)	500	500	5
7	Ziemniaki (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	15
8	Marchew (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	35
9	Burak (kawałki 1,5 × 1,5 cm)	500	500	95
10	Warzywa (mrożone)	500	500	10
11	Jajko	3 szt.	500	10

i Należy pamiętać, że są to ogólne zalecenia. Rzeczywisty czas gotowania może różnić się od zalecanego w zależności od jakości produktów, a także od indywidualnych preferencji smakowych.

Zalecenia dotyczące ustawienia temperatury dla programu „MULTICOOK”

Nº	Temperatura	Zalecenia dotyczące korzystania z programu (zobacz także książkę z przepisami)
1	35°C	Odpoczywanie ciasta, przygotowanie octu
2	40°C	Przygotowanie jogurtu
3	45°C	Zakwas
4	50°C	Fermentacja
5	55°C	Przygotowanie pomadek
6	60°C	Przygotowanie zielonej herbaty, jedzenia dla dzieci
7	65°C	Gotowanie mięsa w opakowaniu próżniowym
8	70°C	Przygotowanie ponczu
9	75°C	Pasteryzacja, przygotowanie białej herbaty
10	80°C	Przygotowanie grzanego wina
11	85°C	Zrobienie twarogu lub potraw wymagających długiego czasu przygotowania
12	90°C	Przygotowanie czerwonej herbaty
13	95°C	Przygotowanie kaszy na mleku
14	100°C	Przygotowanie bezy, konfitur
15	105°C	Przygotowanie mięsa lub ryby w galarecie
16	110°C	Sterylizacja
17	115°C	Przygotowanie syropu cukrowego
18	120°C	Przygotowanie gotlonki
19	125°C	Przygotowanie mięsa duszonego
20	130°C	Przygotowanie zapiekanki
21	135°C	Obsmażenie gotowych dań w celu nadania im chrupiącej skórki
22	140°C	Wędzenie
23	145°C	Zapiekanie warzyw i ryby w folii aluminiowej
24	150°C	Zapiekanie mięsa w folii aluminiowej

№	Temperatura	Zalecenia dotyczące korzystania z programu (zobacz także książkę z przepisami)
25	155°C	Smażenie wyrobów z ciasta drożdżowego
26	160°C	Smażenie drobiu
27	165°C	Smażenie steków
28	170°C	Smażenie na głębokim oleju (frytki, nuggetsy z kurczaka, itp.)

Tabela programów gotowania (ustawienia fabryczne)

Program	Zalecenia użytkowania	Sugerowany czas gotowania	Zakres czasu/dokładność ustawień	Opóźniony start, godzina	Opóźnienie na przebiegu do trybu pracy	Podgrzewanie automatyczne
MULTICOOK	Gotowanie różnych potraw z możliwością ustawienia temperatury i czasu gotowania	15 min.	5 min. – 1 godz. / 1 min. 1 godz. – 12 godz. / 5 min.	✓		✓
OATMEAL	Gotowanie kaszy na mleku	10 min.	5 min. – 1 godz. 30 min. / 1 min.	✓		✓
STEW	Duszenie mięsa, ryb, warzyw i dań wieloskładnikowych	1 godz.	20 min. – 12 godz. / 5 min.	✓		✓
FRY	Smażenie mięsa, ryb, warzyw i dań wieloskładnikowych	15 min.	5 min. – 1 godz. 30 min. / 1 min.			✓
SOUP	Gotowanie rosolu, zup jarzynowych i chłodników	1 godz.	20 min. – 8 godz. / 5 min.	✓		✓
STEAM	Gotowanie na parze mięsa, ryb, warzyw i innych produktów	15 min.	5 min. – 2 godz. / 5 min.	✓	✓	✓
PASTA	Gotowanie makaronów z różnych rodzajów zbóż; gotowanie parówek i innych półproduktów	8 min.	2 min. – 20 min. / 1 min.		✓	✓
SLOW COOK	Przygotowanie prażonego mleka, mięsa duszonego, mięsa lub ryby w galarecie	5 godz.	1 godz. – 8 godz. / 10 min.	✓		✓
BOIL	Gotowanie warzyw i roślin strączkowych	40 min.	5 min. – 2 godz. / 5 min.	✓		✓
BAKE	Pieczenie keksów, biszkoptów, zapiekankę, ciast drożdżowych i ciasta francuskiego	1 godz.	20 min. – 8 godz. / 5 min.	✓		✓
GRAIN	Gotowanie kasz i dodatków do dań. Gotowanie kaszy na wodzie	35 min.	5 min. – 4 godz. / 5 min.	✓		✓
PILAF	Gotowanie różnego rodzaju pilawu (z mięsem, z rybą, z drobiem, z warzywami)	1 godz.	20 min. – 1 godz. 30 min. / 10 min.	✓		✓
YOGURT / DOUGH	Przyrządzanie różnego rodzaju jogurtów	8 godz.	6 godz. – 12 godz. / 10 min.	✓		✓
PIZZA	Przyrządzanie pizzy	25 min.	20 min. – 1 godz. / 5 min.	✓		✓
BREAD	Pieczenie chleba z mąki żytniej i pszennej (łącznie z etapem odprężenia ciasta)	3 godz.	1 godz. – 6 godz. / 10 min.	✓		✓
DESSERT	Przyrządzanie różnych deserów ze świeżych owoców	1 godz.	5 min. – 4 godz. / 5 min.	✓		✓
QUICK COOK	Szybkie gotowanie ryżu oraz kasz na wodzie					✓

Automatyczne wyłączenie po zakończeniu gotowania wody

VII. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Usterka	Możliwe przyczyny	Sposób usunięcia
Na wyświetlaczu pojawił się komunikat o błędzie: E1 - E4	Błąd systemowy, możliwe jest uszkodzenie płyty sterowania lub elementu grzewczego	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Szczelnie zamknij pokrywę, ponownie włącz urządzenie do sieci elektrycznej
Urządzenie nie włącza się	Przewód zasilający nie jest podłączony do urządzenia i (lub) gniazda	Upewnij się, że zdejmovany przewód elektryczny jest podłączony do odpowiedniego złącza na urządzeniu i jest włączony do gniazda
	Niesprawne jest gniazdo	Podłącz urządzenie do sprawnego gniazda
	Brak prądu w sieci elektrycznej	Sprawdź, czy jest napięcie w sieci elektrycznej. Jeżeli go brak, zwróć się do firmy, dostarczającej energię elektryczną do Twojego domu.
Danie gotuje się zbyt długo.	Przerwy w zasilaniu prądem (poziomy napięcia prądu jest niestabilny lub niższy od normy)	Sprawdź, czy napięcie w sieci elektrycznej jest stabilne. Jeżeli jest ono niestabilne lub niższe od normy, zwróć się do organizacji, obsługującej Twój dom
	Między misą a elementem grzewczym znajduje się postronny przedmiot lub cząstki (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia)	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Usunij przedmiot postronny lub cząstki
	Misa w korpusie multicookera jest wstawiona ze skosem	Wstaw misę równo, bez skosów.
	Tarcza grzewcza jest silnie zabrudzona	Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, poczekaj, aż wystygnie. Oczyszć tarczę grzewczą
Podczas przygotowywania spod pokrywy wychodzi para.	Misa jest nierówno wstawiona do korpusu urządzenia	Wstaw misę równo, bez skosów.
	Naruszona jest szczelność połączenia misy z pokrywą wewnętrzną multicookera	Pokrywa jest zamknięta nie szczelnie lub dostał się pod nią przedmiot postronny
	Uszczelka gumowa na pokrywie wewnętrznej jest silnie zanieczyszczona, zdeformowana lub uszkodzona	Sprawdź, czy między pokrywą a korpusem urządzenia nie znajdują się przedmioty postronne (śmiecie, kasza, kawałki jedzenia), usunij je. Zawsze zamykaj pokrywę multicookera do prztyknięcia
		Sprawdź stan uszczelki gumowej na pokrywie wewnętrznej urządzenia. Możliwe, że wymaga ona wymiany.

i W Jeśli usterki w pracy aplikacji nie zostaną usunięte, należy zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego REDMOND.



Ekologicznie nieszkodliwa utylizacja (utyliczacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego)

Po zakończeniu okresu użytkowania opakowanie, instrukcje użytkowania, a także samo urządzenie należy oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Nie należy wyrzucać tego typu wyrobów wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Używanymi (starymi) urządzeniami nie należy wyrzucać z pozostałymi odpadami bytowymi, należy je utylizować oddzielnie. Posiadacze starych urządzeń powinni dostarczać je do specjalnych punktów odbiorczych lub zdać we właściwych organizacjach. W ten sposób wspomóc Państwo program przetwarzania cennych surowców oraz przyczynić się do oczyszczenia środowiska z substancji zanieczyszczających.

Dane urządzenie oznaczone jest zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU, regulującą utylizację sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa ta określa podstawowe wymagania odnośnie utylizacji i przeróbki odpadów ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, obowiązujące na całym terytorium Unii Europejskiej.



Prieš pradėti naudoti šiuo prietaisu, įdėmiai perskaitykite naudotojo vadovą ir jį išsaugokite, kad prirėikus galėtumėte pasižiūrėti. Teisingai naudojantis prietaisu, jo eksploataavimo laikas bus žymiai ilgesnis.

Šiame vadove pateikiamos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų situacijų, kurios gali susidaryti eksploatuojant prietaisą. Dirbdamas su įrenginiu naudotojas turi vadovautis sveiku protu, būti atsargus ir atidus.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

- Gamintojas neatsako už gedimus, atsiradusius nesilaikant techninės saugos reikalavimų ir gaminio eksploatacijos taisyklių.
- Šis prietaisas skirtas naudoti namų sąlygomis ir gali būti naudojamas butuose, sodybose panašios nepramoninės paskirties patalpose. Naudojimas pramoniniais ar kitais nenumatytais tikslais bus laikomas šios gaminio eksploatacijos instrukcijos sąlygų pažeidimu. Tokiu atveju gamintojas neatsako už galimas pasekmes.
- Prieš jungiant prietaisą į elektros tinklą patikrinkite, ar jo įtampa atitinka prietaiso nominaliąją įtampą (žr. technines gaminio charakteristikas arba gamyklinę gaminio duomenų lentelę).
- Naudokite gaminio galingumą atitinkantį ilgutuvą, nes parametrų neatitikimas gali sukelti trumpąjį jungimą arba gaisrą.
- Junkite prietaisą tik į įžemintus kištukinius lizdus. Tai būtina sąlyga, apsauganti nuo elektros smūgio. Naudojant ilgutuvą įsitinkinkite, kad jis taip pat yra įžemintas.

STOP

DĖMESIO! Veikimo metu įkaista prietaiso korpusas, dubuo ir metalinės dalys! Būkite atsargūs! Naudokitės virtuvinėmis pirštinėmis. Vengiant nudegimų karštais garais atidarius dangtį, nesilenkite virš prietaiso.

- Pasinaudojus, valant ar perkeliant prietaisą į kitą vietą, atjunkite jį nuo elektros tinklo. Traukite laikydami kištuką, bet ne laidą, be to, tai darykite sausomis rankomis.
- Netieskite maitinimo laido tarpduryje ar netoli šilumos šaltinių. Pasirūpinkite, kad elektros kabelis nepersisuktų ir nepersilenktų, nesiliestų su aštriais daiktais, kampais ar baldų briaunomis.

STOP

ATMINKITE: atsitiktinai pažeidus elektros maitinimo laidą, gali kilti garantijos sąlygas neatitinkančių nesklandumų ir būti sutrikdytas elektros tiekimas. Pažeistą elektros kabelį būtina skubiai pakeisti klientų aptarnavimo centre.

- Nestatykite prietaiso ant minkšto paviršiaus, jam veikiant – neuždenkite, nes prietaisas gali perkaisti ir sugesti.
- Draudžiama eksploatuoti prietaisą lauke: į prietaiso vidų patekus drėgmės ar pašalinių objektų, tai gali sukelti rimtų jo gedimų.

- Prieš valant prietaisą įsitinkinkite, kad jis atjungtas iš elektros tinklo ir yra visiškai atvėšęs. Griežtai laikykitės prietaiso valymo instrukcijų.

STOP

DRAUDŽIAMA merkti prietaisą į vandenį arba plauti jį vandens srove!

- 8 metų ir vyresni vaikai, o taip pat ribotų fizinių, protinių ir psichinių gebėjimų ar nepakankamai patirties ar žinių turintys asmenys gali naudotis prietaisu tik tuomet, kai jie yra prižiūrimi ir/ arba buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimus pavojus. Vaikams negalima žaisti prietaisu. Prietaisą ir tinklo kabelį laikykite vaikams, jaunesniems kaip 8 metų, neprieinamoje vietoje. Suaugusiųjų neprižiūrimi vaikai negali valyti prietaiso ar juo naudotis.
- Pakavimo medžiagos (plėvelė, putų polistirolas ir kt.)

gali būti pavojingos vaikams. Pavojus uždusti! Laikykite pakuotę neprieinamoje vaikams vietoje.

- Draudžiama savarankiškai taisyti prietaisą arba keisti jo konstrukciją. Remontuoti prietaisą gali tik įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistas. Neprofesionaliai atlikti darbai gali sugadinti prietaisą, turtą arba sužaloti asmenis.

STOP

DĖMESIO! Esant kokių nors gedimų, prietaisą naudoti draudžiama.

Techninės charakteristikos

Modelis	RMC-M90E
Galingumas	860-1000 W
Įtampa	220-240 V, 50/60 Hz
Apsauga nuo elektros smūgio	I klasė
Dubens talpa	5 l
Dubens danga	neprisivylanti keraminė
Ekranas	spalvotas, šviesos diodų
3D šildymas	yra
Matmenys	377 × 285 × 240 mm
Neto svoris	3,4 kg

Programos

1. „MULTICOOK“ (MULTIVIRĖJAS)
2. „OATMEAL“ (PIENIŠKA KOŠĖ)
3. „STEW“ (TROŠKINIMAS)
4. „FRY“ (KEPIMAS)
5. „SOUP“ (SRUUBA)
6. „STEAM“ (GARINIMAS)
7. „PASTA“ (MAKARONAI)
8. „SLOW COOK“ (LĖTAS VIRIMAS)
9. „BOIL“ (VIRIMAS)
10. „BAKE“ (KEPINIAI)
11. „GRAIN“ (KRUOPOS)
12. „PILAF“ (PLOVAS)
13. „YOGURT/DOUGH“ (JOGURTAS / TEŠLA)
14. „PIZZA“ (PICA)
15. „BREAD“ (DUONA)
16. „DESSERT“ (DESERTAI)
17. „QUICK COOK“ (GREITAS VIRIMAS)

Funkcijos

Temperatūros palaikymas	yra, iki 24 valandų
Gatavų patiekalų automatinis pašildymas.....	yra, iki 24 valandų
Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas	yra
Patiekalų šildymas	yra, iki 24 valandų
Atidėtas paleidimas	yra, iki 24 valandų

Komplektacija

Daugiafunkcis puodas.....	1 vnt.
Dubuo	1 vnt.
Talpa, skirta maistui gaminti garuose	1 vnt.
Krepšys su rankena, skirtas kepti gruzdintuvėje.....	1 vnt.
Dozatorius.....	1 vnt.
Samtis.....	1 vnt.
Plokščias šaukštas	1 vnt.
Knyga „100 receptų“	1 vnt.
Samčio / šaukšto laikiklis.....	1 vnt.
Vartotojo vadovas	1 vnt.
Techninio aptarnavimo knygelė.....	1 vnt.
Elektros maitinimo kabelis	1 vnt.

■ Gamintojas, tobulindamas savo produkciją, be išankstinio įspėjimo pasilieka teisę keisti jos dizainą, komplektaciją, o taip pat technines charakteristikas. Techniniai duomenys leidžia paklaida ±10%.

Daugiafunkcio puodo RMC-M90E įrengimas (A1 schema, p. 4)

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Prietaiso dangtis | 5. Valdymo pultas su ekranu |
| 2. Nuimamas išorinis dangtis | 6. Korpusas |
| 3. Dubuo | 7. Rankena nešti |
| 4. Dangčio pakėlimo mygtukas | 8. Nuimamas garo vožtuvas |

- | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 9. Plokščias šaukštas | 13. Krepsys su rankena, skirtas kepti gruzdintuveje |
| 10. Šaukštas sriubai | 14. Samčio / šaukšto laikiklis |
| 11. Dozatorius | 15. Tinklo kabelis |
| 12. Talpa, skirta maistui gaminti garuose | 16. Taros surinkimo kondensatas |

Valdymo pultas (A2 schema, p. 5)

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90E turi jutiklinį valdymo pultą su daugiafunkčiu, spalvotu 3viens diodų ekranu.

1. „Reheat/Cancel“ („Pašildyti/Atšaukti“) – pašildymo funkcijos įjungimas / išjungimas, maisto gaminimo programos nutraukimas, pasirinktų nuostatų atšaukimas.
2. „Time delay“ („Laiko atidėjimas“) – atidėto paleidimo laiko režimo nustatymo įjungimas.
3. „Temperature“ („Temperatūra“) – „MULTICOOK“ programos temperatūros vertės nustatymas.
4. „Hour“ („Valandos“) – valandų vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimose.
5. „Min“ („Minutės“) – minučių vertės pasirinkimas maisto gaminimo ir paleidimo atidėjimo nuostatų režimose.
6. „Quick cook“ („Greitas virimas“) – „QUICK COOK“ programos paleidimas.
7. „Menu“ / „Keep Warm“ („Meniu“ / „Automatinis pašildymas“) – automatinio maisto gaminimo programos pasirinkimas.
8. „Start“ („Paleidimas“) – pasirinkto maisto gaminimo režimo paleidimas.
9. Ekranas.

Ekranas išdėstymas (A3 schema, p. 6)

1. Automatinės programos „QUICK COOK“ vykdymo indikatorius.
2. Gaminimo / pašildymo programos veikimo indikatorius.
3. Gaminimo etapų indikatorius.
4. Pasirinktos „MULTICOOK“ programos temperatūros indikatorius.
5. „Time delay“ funkcijos veikimo indikatorius.
6. Laikmačio rodmenų režimo indikatorius.
7. Laikmatis.
8. Automatinės pasirinktos gaminimo programos indikatorius.

I. PRIEŠ EKSPLOATACIJĄ

Iš dėžės atsargiai ištraukite gaminį ir jo dalis. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.

Palikite savo vietoje ant gaminio korpuso esančius įspėjimus ir informacinius lipdukus bei lentelę su gaminio serijos numeriu! Ant gaminio nesant serijos numerio, automatiškai panaikinama teisė gauti garantinį aptarnavimą.

Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste. Dubenį praskalaukite šiltu muiluotu vandeniu. Kruopščiai nusausinkite. Naudojant pirmą kartą, gali atsirasti pašalinis kvapas, tačiau tai nėra prietaiso gedimo požymis. Tokiu atveju prietaisą tiesiog reikia išvalyti.



Po to, kai prietaisas buvo gabenamas arba laikomas nenaudojamas žemoje temperatūroje, prieš įjungiant būtinyje palaikyti jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.

DĖMESIO! Draudžiama pakelkite prietaiso užpildyti dubuo su rankena.

Neįjunkite prietaiso be viduje dubenį ar tuščias dubuo – atsitiktinės pradėt virimo programa, tai bus kritinis, perkaitimo prietaiso arba sugadinti non-stick dangą. Prieš kepat produktus, užpilkite šiek tiek daržovių arba saulėgrąžų aliejus į dubenėlį.



DĖMESIO! Draudžiama pakelkite prietaiso rankenas, dubenėlį!

II. DAUGIAFUNKCIO PUODO EKSPLOATACIJA

Prieš jungiant pirmą kartą

Pastatykite prietaisą ant tvirtu, lygus ir horizontalaus paviršiaus, kad iš garų vožtuvo išeinantys karšti garai nepatektų ant tapetų, dekoratyvinių dangų, elektroninių prietaisų ir kitų daiktų ar medžiagų, kurias gali sugadinti padidinta drėgmė ir temperatūra.

Prieš gaminant maistą įsitikinkite, kad nebūtų pažeistos išorinės ir matomos vidinės daugiafunkcio puodo dalys. Tarp dubens ir kaitinimo elemento negali būti jokių pašalinių daiktų.

Gaminimo laiko nustatymas

Daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M90E galima savarankiškai nustatyti kiekvienos gaminimo programos laiką (išskyrus „QUICK COOK“). Galimas pasirinkimo laiko diapazonas ir jo keitimo intervalas priklauso nuo pasirinktos gaminimo programos. Norint pakeisti laiką:

1. Pasirinkę gaminimo programą, spauskite „Hour“ mygtuką ir nustatykite norimą valandų reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
2. Spausdami „Min“ mygtuką, nustatykite minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos maisto gaminimo laiką, spauskite „Hour“ mygtuką, iki valandų reikšmės pasieks nulį. Tuomet, spausdami „Min“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
4. Nustačius reikiamą maisto gaminimo laiką, (ekranas mirksės), atitinkamai pasirinktos gaminimo programos algoritmui, galite pereiti prie kito etapo. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Reheat/Cancel“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.



Rankiniu būdu nustatant gaminimo laiką ir atsižvelgiant į gamyklines lentelės nuostatas, turėkite omenyje iš anksto numatytą pasirinktos gaminimo programos galimą nuostatų diapazoną ir intervalą.

Jūsų patogumui, gaminimo programų nustatomo laiko diapazonas prasižada nuo minimalių verčių. Todėl programos veikimą galima trumpam pratęsti, jei nustatyta laiku patiekalas dar nebuvo gatavas.

Kai kuriose automatinėse programose nustatyto gaminimo laiko atskaita pradeda tik prietaisui pasiekus pasirinktą temperatūrą. Pavyzdžiui, įpylus šalto vandens ir pasirinkus programą „STEAM“ bei nustatant 5 min. gaminimo laiką, programos paleistis ir atbulinė nustatyto gaminimo laiko atskaita prasidės tik vandeniui užvirus ir dubenyje susidarius pakankamam garų kiekiui.

Programoje „PASTA“ nustatyto gaminimo laiko atskaita prasideda užvirus vandeniu ir pakartotini paspaudus „Start“ mygtuką.

„Time delay“ funkcija

Šia funkcija galima nustatyti laiko intervalą, kuriam pasibaigus patiekalas turi būti gatavas (įskaitant programos veikimo laiką). 10 minučių intervalu nustatomas laiko tarpas – nuo 10 minučių iki 24 valandų. Reikia turėti omenyje, kad atidėjimo laikas turi būti didesnis nei nustatytas gaminimo laikas, priešingu atveju, programa pradės veikti iš karto, paspaudus „Start“ mygtuką.

Atidėto paleidimo laiką galite nustatyti išsirinę automatinę programą, temperatūrą ir gaminimo trukmę:

1. Paspaudę „Time delay“ mygtuką, įjungsite atidėto paleidimo laiko nustatymo režimą. Ekране atsiras užrašas „Time delay“ ir pradės mirksėti laikmatis.
2. Spaudžiant „Hour“ mygtuką, intervalais keisis laikrodis reikšmė. Nustatytas laiko formatas – 24 valandos. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
3. Spausdami „Min“ mygtuką, intervalais keiksime minučių reikšmę. Kelias sekundes palaikius nuspaustą mygtuką, prasidės pagreitinta reikšmės kaita.
4. Norint nustatyti trumpesnį, nei vienos valandos trukmės maisto gaminimo laiką, spauskite „Hour“ mygtuką, iki valandų reikšmės pasieks nulį. Tuomet, spausdami „Min“ mygtuką, nustatykite reikiamą minučių reikšmę.
5. Norint atšaukti nuostatas, spauskite „Reheat/Cancel“ mygtuką ir iš naujo įveskite visą gaminimo programą.
6. Nustačius laiką, spauskite ir kelias sekundes palaikykite „Start“ mygtuką. Įsijiebs veikimo funkcijos „Time delay“ indikatorius, bus pradėtas programos vykdymas ir atgalinė laiko atskaita.
7. Patiekalas bus pagamintas per nustatytą laiką. Programai pasibaigus, automatiškai įsijungs gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija (automatinio pašildymo) ir įsijiebs „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius.
8. Norint atjungti automatinį pašildymą, spauskite „Reheat“ / „Cancel“ mygtuką. Mygtuko indikatorius užges.



Atidėto paleidimo funkcija taikoma visoms esančioms automatinėms gaminimo programoms, išskyrus „FRY“, „PASTA“ ir „QUICK COOK“ programas.

Nerekomenduojama naudoti „Start delay“ funkciją, jeigu recepte numatyti greitai gendantys produktai (kiaušiniai, šviežias pienas, mėsa, sūris ir t. t.).

Nustatant „Start delay“ funkcijos laiką, reikia turėti omenyje, kad programoje „STEAM“ laiko atskaita prasideda tik daugiafunkciame puodui pasiekus reikiamą darbinę temperatūrą (užvirus vandeniu).

Gatavų patiekalų temperatūros palaikymo funkcija „Keep warm“ (automatinis pašildymas)

Funkcija įsijungia automatiškai, pasibaigus gaminimo programos veikimo laikui, o gatavo patiekalo temperatūrą gali 24 val. palaikyti 70–75 °C ribose. Esant aktyviai automatinio pašildymo funkcijai, šviečia „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius, o ekrane rodoma tiesioginė šio veikimo režimo laiko atskaita. Esant poreikiui, automatinių pašildymą galima išjungti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Reheat/Cancel“ mygtuką.

Išankstinis automatinio pašildymo išjungimas

Pasibaigus gaminimo programos laikui, automatinio pašildymo įsijungimas ne visomet reikalingas. Turint tai omenyje, daugiafunkciame puode REDMOND RMC-M90E numatyta išankstinė šios funkcijos atjungimo galimybė, aktyvuojama paleidžiant pagrindinį gaminimo programą arba jos veikimo metu. Norint tai atlikti, paleidžiant programą arba jai jau veikiant, spauskite ir kelias sekundes palaikykite „Menu“ mygtuką, kol užges „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius. Norint vėl įjungti automatinį pašildymą, dar kartą spauskite „Menu“ mygtuką (įsijiebs „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius).

Patiekalų pašildymo funkcija

Daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90E galima naudoti šaltiems patiekalams šildyti. Norint tai atlikti:

- sudėkite produktus į dubenį ir įstatykite jį į daugiafunkcijų puodą.
- Uždenkite dangčiu, o prietaisą įjunkite į elektros tinklą.
- Paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Reheat/Cancel“ mygtuką, kol pasigirs garsinis signalas. Įsijebis atitinkamas indikatorius ekrane ir mygtuko indikatorius. Laikmatis pradedamas šildymo laiko atskaitai.

Prietaisas pašildys patiekalą iki 70–75 °C ir 24 val. palaikys jį karštą. Esant poreikiui, šildymą galima sustabdyti, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Reheat/Cancel“ mygtuką, kol ant mygtuko ir ekrane užges atitinkami indikatoriai.



Nepaisant to, kad daugiafunkcis puodas gali iki 24 val. palaikyti patiekalą karštą, nerekomenduojama palikti maisto karšto ilgiau, nei dvi–tris valandas, nes kartais dėl to gali pakisti jo skonis.

Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas



DĖMESIO! Naudojant prietaisą vandens virimui (povyzdžiui, verdant produktus), DRAUDŽIAMA nustatyti darbinę temperatūrą didesnę nei 100 °C. Tai gali sukelti prietaiso perkaitinimą ar išvesti jį iš rikiuotės. Dėl tos pačios priežasties DRAUDŽIAMA naudoti programas „FRY“, „BREAD“, „BAKE“ vandens virimui.

1. Paruoškite (pasverkite, pamatuokite) reikiamą produktų kiekį.
2. Laikantis gaminimo programos nurodymų, sudėkite produktus į daugiafunkcijų puodą dubenį ir įstatykite į prietaiso korpusą. Sekite, kad visi produktai, įskaitant skysčius, būtų šemiau maksimalios, vidinėje dubens pusėje esančios, žymos. Įsitikinkite, kad dubuo stovi tiesiai ir yra gerai priguldęs prie kaitinimo elemento.
3. Užspauskite daugiafunkcijų puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas). Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.



DĖMESIO! Jei jūs virėjas aukštoje temperatūroje, naudojant didelį kiekį augalinio aliejaus, visada palieka dangtį prietaiso atidaryti.

4. Spausdami „Menu/Keep Warm“ mygtuką išsirinkite reikalingą gaminimo programą (ekrane įsijebis atitinkamas programos indikatorius).
5. Jeigu jums netinka pagal nutylėjimą nustatytas gaminimo laikas, paspaude „Hour“ ir „Min“ mygtuką, jį galite pakeisti.
6. Esant poreikiui, galite nustatyti ir atidėto paleidimo laiką. Pasirinkus „FRY“, „PASTA“ ir „QUICK COOK“ funkcijas, „Time delay“ funkcija nėra prieinama.
7. Norint paleisti gaminimo programą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Start“ mygtuką, kol įsijebis „Start“ ir „Reheat/Cancel“ mygtukų indikatoriai. Prasidės pasirinktos programos vykdymas ir atgalinė gaminimo laiko atskaita. Programoje „STEAM“ atgalinė laiko atskaita prasideda užvirimo vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje; programoje „PASTA“ – dubenyje užvirus vandeniui, sudėjus produktus ir pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.
8. Esant poreikiui, automatinio pašildymo funkcija galima iš anksto atjungti, paspaudus ir palaikius „Menu/Keep Warm“ mygtuką, kol neužges ir „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius. Pakartotinai paspaudus „Menu“ mygtuką, ši funkcija bus vėl įjungta. Automatinio pašildymo funkcija nėra galima, naudojant „YOGURT/DOUGH“ ir „BREAD“ programas.
9. Apie gaminimo programos pabaigą įspės garsinis signalas. Toliau, priklausomai nuo pasirinktos programos ar esamų nuostatų, prietaisas persijungs į automatinio pašildymo (švies „Reheat/Cancel“ mygtuko indikatorius) arba budėjimo režimą (mirksės „Start“ mygtuko indikatorius).
10. Norint atsaukti įvestą programą, nutraukti gaminimo arba automatinio pašildymo procesą, paspauskite ir kelias sekundes palaikykite „Reheat/Cancel“ mygtuką.



Siekiant kokybiško rezultato, siūlome išbandyti vieną iš prie daugiafunkcijų puodo REDMOND RMC-M90E pridėdamas receptų knygos patiekalų, numatytą ruošti būtent šiuo modeliu.

J Kepimo Patarimai skyriuje rasite atsakymus į dažniausiai užduodamus klausimus.



Jeigu jūs manymu, pasirinkus įprastines automatines programas nepavyko pasiekti norimo rezultato, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa, turinčia praplėstas rankines nuostatas ir atveriančia plačias jūsų kulinarinių eksperimentų galimybes.

„MULTICOOK“ programa

Ši programa skirta praktiškiems patiekalams, vartotojo pasirinktais temperatūros ir gaminimo laiko parametrais ruošti. „MULTICOOK“ programos dėka daugiafunkcis puodas REDMOND RMC-M90E galės pakeisti daugybę virtuvės prietaisų, o jūs galėsite gaminti praktiškai pagal bet kurį jums patikusį receptą, surastą senoje kulinarijos knygoje ar internete.

Jūs patogumui, gaminant patiekalus iki 80 °C temperatūroje, automatinio pašildymo funkcija yra atjungta. Esant poreikiui, ją galima įjungti rankiniu būdu, paleidus gaminimo programą, paspaudus ir kelias sekundes palaikius „Menu“ mygtuką, kol įsijebis „Reheat/Cancel“ indikatorius.

- Pagal nutylėjimą, „MULTICOOK“ gaminimo laikas – 15 minučių, gaminimo temperatūra – 100 °C.
- Rankinio temperatūros reguliavimo diapazonas (keičiamas paspaudus „Temperature“ mygtuką): 35–170 °C, 5 °C intervalu.
- Rankinio laiko reguliavimo diapazonas: 5 min. – 12 valandų, su 1 min. laiko keitimo intervalu, keičiant iki 1 valandos, arba 5 min. – kai laiko intervalas didesnis nei 1 valanda.



Jei naudojate „MULTICOOK“ programą verdantį vandenį (povyzdžiui, kai virimo produktų), NĖRA nustatyti virimo temperatūra aukštesnė kaip 100 °C.

„OATMEAL“ programa

Rekomenduojama pieniškoms košėms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 10 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„OATMEAL“ programa skirta košėms su neriebui pasteriuzuotu pienu virti. Vengiant pieno užvirimo ir siekiant norimo rezultato, prieš gaminant rekomenduojama atlikti šiuos veiksmus:

- kruopščiai nuplauti nesmulkintus kruopas (ryžius, grikius, miežius ir pan.), kol vanduo taps skaidrus;
- prieš verdant, sutepti daugiafunkcijų puodo dubenį aliejumi;
- griežtai laikytis receptų knygoje nurodyto produktų kiekio; griežtai draudžiama padidinti arba sumažinti produktų kiekį;
- naudojant nenugriebtą pieną, skiesti jį geriamuoju vandeniu santykiu 1:1.

Pieno ir kruopų savybės, priklausomai nuo jų kilmės ir gamintojo, gali skirtis, todėl atitinkamai gali skirtis ir gaunamas rezultatas.

Nepasiekus norimo rezultato „OATMEAL“ programa, siūlome pasinaudoti universalia „MULTICOOK“ programa. Optimali košės virimo temperatūra – 95 °C. Produktų kiekį ir virimo laiką nustatykite laikydamiesi recepto.

„STEW“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms troškinti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 12 val.

„FRY“ programa

Rekomenduojama daržovėms, mėšai, paukštienai, jūros gėrybėms kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 5 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„Time delay“ funkcija šioje programoje nėra galima.



Tam, kad produktai neprivirštų, sekite receptų knygos nuorodas ir reguliariai maišykite dubens turinį. Galima gaminti ir esant nukeltam daugiafunkcijų puodo dangčiui.

„SOUP“ programa

Rekomenduojama įvairiems sultiniams ir pirmiesiems patiekalams, o taip pat kompotams ir gėrimams virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 8 val.

„STEAM“ programa

Rekomenduojama daržovėms, žuvims, mėšai, dietiniams ir vegetariniams patiekalams, o taip pat patiekalams vaikams gaminti garuose. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 15 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 2 val.).

Norint gaminti maistą šia programa, naudokite specialią talpą (yra komplekte):

1. Įpilkite į dubenį 600–1 000 ml vandens. Įstatykite dubenį į talpą, kad galėtumėte gaminti garuose.
2. Laikydamiesi recepto, pamatuokite ir paruoškite reikiamą produktų kiekį, tolygiai išdėliokite juos talpoje ir įstatykite dubenį į prietaiso korpusą. Įsitikinkite, kad dubuo glaudžiai liečiasi su kaitinimo elementu.
3. Sekite 3–10 skyriaus „Bendrijų veiksmų eiga, naudojant automatines programas“ nurodymų.

Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasideda užvirimo vandeniui ir pasiekus pakankamą garų tankį dubenyje.

Nenaudojant automatinių šios programos laiko nuostatų, pasinaudokite rekomenduojamo įvairių produktų gaminimo laiko garuose lentele.

„PASTA“ programa

Rekomenduojama makaronams, koldūnams, dešrelėms, chinkaliams, klaušiniams ir t. t. virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuota virimo trukmė – 8 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 1 minutę, nuo 2 iki 20 min. intervalu. Programoje numatyta: vandens užvirimas, produktų sudėjimas ir tolesnis jų gaminimas. Apie tai, jog vanduo užvirė ir reikia sustabdyti produktus, įspės garsinis signalas. Gaminimo programos atgalinė laiko atskaita prasidės pakartotinai paspaudus „Start“ mygtuką.

„Time delay“ funkcija šioje programoje nėra galima.



Verdant kai kuriuos produktus (pvz., makaronus, koldūnus ir kt.) susidaro putas. Vengiant galimo išsiliejimo už dubens kraštų, praėjus kelioms minutėms po produktų sudėjimo į verdantį vandenį, galima nukelti dangtį.

„SLOW COOK“ programa

Rekomenduojama troškiniams gaminti, pienui virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 5 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 8 val.

„BOIL“ programa

Rekomenduojama daržovėms ir pupoms virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 40 minučių. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 5 min. iki 2 val.

„BAKE“ programa

Rekomenduojama biskvitui, apkepiui, mielinės ir sluoksnuotos tešlos pyragams kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 20 minutes, nuo 5 min. iki 8 val.



Ar biskvitas jau iškepęs, galima patikrinti įbedus į jį medinį pagaliuką (pvz., dantų krapštuką). Ištraukus pagaliuką, ant jo neturi likti prilipusios tešlos likučių, nes būtent tuomet biskvitas yra gatavas.

Keptant duoną, rekomenduojama visuose gaminimo etapuose atjungti automatinio patiekalų pašildymo funkciją.

„GRAIN“ programa

Programa rekomenduojama įvairių kruopų birioms košėms ir garinyrams virti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 35 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

„PILAF“ programa

Programa rekomenduojama įvairių rūšių plovui gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minutę, nuo 20 min. iki 1 val. 30 min. diapazone.

„YOGURT“ programa

Šia programa savo namuose galėsite pasigaminti gardų ir vertingą jogurtą. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 8 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 6 iki 12 val.

Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.



Jogurtams gaminti galite naudoti specialų, jogurtui skirtą REDMOND RAM-G1 indelių komplektą (išsigyama atskirai).

„PIZZA“ programa

Rekomenduojama picai kepti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 25 minutės. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes, nuo 20 min. iki 1 val.

„BREAD“ programa

Rekomenduojama įvairių rūšių kvietinei duonai su ruginiais miltais kepti. Programa numatyta pilnam duonos gaminimo ciklui: nuo kildinimo iki kepimo. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 3 valandos. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 10 minučių, nuo 1 iki 6 val.

Automatinio pašildymo funkcija šioje programoje nėra galima.

Sudedant produktus atkreipkite dėmesį, kad jie būtų žemiau 1/2 žymos, esančios vidinėje dubens pusėje.

Reikia turėti omenyje, kad pirmąją programos veikimo valandą yra kildinama tešla, o tik po to duona kepama.

- Prieš naudojant miltus, rekomenduojama juos nusijoti, tokiu būdu prisotinant miltus deguonimi ir pašalinant priemaišas.
- Nerekomenduojama naudotis funkcija „Atidėtas paleidimas“, nes tai gali turėti įtakos kepimo kokybei.
- Pilnai nepasibaigus kepimo procesui, neatidarykite daugiafunkcio puodo dangčio! Nuo to priklauso kepimo kokybė.
- Gaminimo laikui sutrumpinti ir procesui supaprastinti rekomenduojama naudoti duonos ruošinius.

„DESSERT“ programa

Rekomenduojama įvairiems vaisių ir uogų desertams gaminti. Pagal nutylėjimą, suprogramuotas gaminimo laikas – 1 valanda. Taip pat galimas rankinis gaminimo laiko nustatymas kas 5 minutes (nuo 4 val.).

„QUICK COOK“ programa

Programa skirta greitai virti ryžiams, birioms kruopų košėms.

Šioje programoje nereguliuojamas gaminimo laikas ir negalima „Time delay“ funkcija.

III. PAPILDOMOS GALIMYBĖS

- Tešlos kildinimas
- Fondiui
- Kepimas gruzdintuvėje
- Varskės, sūrio virimas
- Skystų produktų pasterizavimas
- Vaikiškų produktų šildymas
- Indų ir asmens higienos priemonių sterilizavimas

IV. PAPILDOMI PRIEDAI

Išgyti papildomų daugiafunkcio greitpuodžio REDMOND RMC-M90E priedų ir sužinoti apie naują REDMOND produkciją galima apsilankius tinklapyje www.redmond.company arba oficialių atstovų parduotuvėse.

V. PRIETAISO VALYMAS

Bendrosios taisyklės ir rekomendacijos

- Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, taip pat pašalinti kvapą maisto produktus į prietaisą po virimo, jūs rekomenduojama proceso pusę cetrinos į 15 min. „STEAM“ programos.
- Jei jums nereikia naudoti prietaisą ilgą laiką, išjunkite jį. Darbo kolegija, įskaitant šildymo diską, dubuo, vidinio dangčio, kondensato surinkimo konteineris ir garo sklendės turi būti švarūs ir sausas.
- Prieš valydami prietaisą, įsitikinkite, kad jis yra išjungtas ir visiškai šaltas. Valymui naudokite minkštą šluostę ir švelnus indų plovimo pakuotą.



Nenaudokite šiurkščių šerVELėLės ar kempinės arba šlifavimo pastos, kai valymo įrenginys. Tai taip pat nepriimtina naudoti bet chemiškai agresyvūs ar kaitimo medžiagos, kurios nėra rekomenduojama naudoti, besiliečiančių su maistu.



Nemerkite prietaiso į vandenį arba padėkite jį po vandens srove!

- Būkite atsargūs, kai valymo gumos (silikono) prietaiso dalių: jų žala arba deformacija gali sukelti prietaiso gedimą.
- Prietaisas įstaiga gali būti valomas taip, jis tampa nešvarus. Į indų, vidinio dangčio, kondensato surinkimo konteinerių ir keičiamųjų garo

vožtuvas turi būti valomas po kiekvieno panaudojimo. Kondensatas susidaro maisto gaminimo procesą prietaiso, išimkite po kiekvieno naudojimo prietaisą. Švarus vidinis paviršius, darbo kolegija taip, kaip reikia.

Valymo būsto

Švarus prietaiso korpusas su minkštu, drėgnu virtuvės skudurėliu ar kempine. Galima naudoti švelni valymo priemonė. Norint išvengti galimos dėmės nuo vandens ir dėmės ant kūno, jums yra rekomenduojama, kad jūs nuvalykite paviršius sausu.

Valymo dubuo

Dubenėlį galima valyti tiek rankiniu būdu, naudojant minkštą kempinę ir indų ploviklį, ir indaplovėje (pagal rekomendacijas jos gamintojas).

Jei jis yra labai purvinas, įpilkite šilto vandens į dubenį ir palikite mirkti o, tada nuvalykite. Būtinai nuvalykite išorinį paviršius dubenėlį sausų prieš įdėdami jį į kūno prietaisą.

Reguliariai operacija, dubenėlį, spalva, jos vidaus non-stick dangą gati išsikai arba iš dalies pakeisti. Tai nėra ženklas dubenį defektas.

Valymo vidinio dangčio

Žr. A4 diagramą (p. 7) procedūrą pašalinti ir įdiegti vidinės dangčio. Naudokite drėgną virtuvės skudurėliu ar kempine nuvalykite pagrindinis ir išimami vidiniai dangteliai. Prieš diegiant vidinio dangčio, nuvalykite paviršius, abu dangteliai sausas.

Valymo nuimamas garo vožtuvas

Garo vožtuvas yra įdiegtas specialiai sėdynė, ant viršutinio dangčio prietaiso. Žr. A5 diagramą (p. 8) valymo procedūrą.



DĖMESIO! Norėdami išvengti deformacijų, vožtuvu gumos antspaudas, nereikia pasukti ar ištraukti, kai nuėmimas, valymas ir montavimas.

Kondensato pašalinimas

Pagal šį modelį, kondensatas kaupiasi specialią ertmę kūną prietaisą aplink dubenėlį ir teka į specialų konteinerį galinėje įrenginio. Į švarų indą, nuvalykite jį po tekančiu vandeniu, po minutę taisykliu. Pašalinti bet koks likęs kondensatas ertmę aplink dubenėlį su virtuve audiniu.

Valymo darbo kolegija

Griežtai laikantis nurodymų, šio vadovo, tikimybė, skystų maisto dalių ar šiukšlės patekti į darbo kolegijos prietaisą yra minimalus.

Jeigu reikšmingo taršos įvyko, paviršiai, darbo kolegija turėtų būti valomas, siekiant išvengti netinkamos veiklos ar sugadinti prietaisą.



Prieš valant darbo kolegijos prietaisą, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas ir visiškai atvės!

Šoninės sienos iš darbo kolegija, paviršiaus šildymo diską ir būsto centrinio temperatūros jutiklis (įsikūręs viduryje šildymo diską) gali būti valomas drėgna (ne šlapi!) kempine ar skudurėliu. Jei naudojate plovikliu, jums turėtų kruopščiai pašalinti likučių, siekiant išvengti išvaizdą nepageidaujamas kvapas per artimiausius valgių.

Jei užsienio objektams patekti į įdubą aplink centrinę temperatūros jutiklis, kruopščiai pašalinkite juos su pincetu, be paspaudus ant jutiklio korpusė.

Jei paviršiaus šildymo diskas yra purvinas, tai yra leidžiama naudoti sudrėkintą vidutinio kietumo kempine arba sintetinis teptukas.

STOP Reguliariai naudojant, iš prietaiso laikui bėgant, spalva šildymo diską, gali visiškai arba iš dalies pakeisti. Tai nėra ženklas, kad sutrikimo ir neturi įtakos teisingam prietaiso.

Transportas ir Saugojimas

Prieš atidedami ar naudodami pakartotinai, visas prietaiso dalis išplaukite ir išdžiovinkite. Laikykite prietaisą sausoje ir vėdinamoje vietoje, toliau nuo įkaišančių prietaisų ir tiesioginių saulės spindulių.

Pervežant ir sandėliuojant prietaisą draudžiamas mechaninis poveikis, kuris gali pažeisti prietaisą ir/arba pakuotę.

Saugokite prietaiso pakuotę nuo vandens ir kitų skysčių.

VI. MAISTO GAMINIMO PATARIMAI

Gaminimo klaidos ir jų šalinimo būdai

Šiame skyriuje aprašytos tipinės klaidos, daromos daugiafunkciame puode gaminant maistą, išnagrinėtos galimos jų priežastys ir šalinimo būdai.

PATIEKALAS NEBUVO IKI GALO GATAVAS

Galimos problemos priežastys	Sprendimo būdai
Užmiršote uždaryti prietaiso dangtį arba uždarėte jį nesandariai, todėl buvo nepakankamai au kšta gaminimo temperatūra.	Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio. Dangtis užsidaro pasigirdus spragtelėjimui. Įsitikinkite, kad nėra kliūčių sandariai uždaryti prietaiso dangtį ir nėra deformuota ant vidinio dangčio esanti tarpinė gumytė.
Blogas sąlytis tarp dubens ir kaitinimo elemento, todėl buvo nepakankama gaminimo temperatūra.	Dubuo prietaiso korpusu turi stovėti tiesiai, o jo dugnas turi būti gerai prigludęs prie kaitinimo disko. Įsitikinkite, kad daugiafunkcio puodo kameroje nėra pašalinii daiktų. Neteikite, kad kaitinimo diskas užsiterštų.
Nesėkmingai parinkti patiekalo produktai. Šie produktai netinka būti gaminami jūsų pasirinktu būdu arba pasirinkte netinkamą gaminimo programą.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Naudokite tuos receptus, kuriais galite pasikliauti.
Produktai suglaustyti per stambiai, viršytos bendrosios produktų proporcijos.	Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Greičiausiai nenusatėte (neapskaičiavote) gamini mo laiką.	
Pasirinktas receptas netinka maistui gaminti šiame daugiafunkciame puode.	
Gaminant garuose: dubenyje per mažai vandens, kad būtų užkirkintas pakankamas garų tankis.	Būtina pilkite recepte rekomenduojamą vandens kiekį. Jeigu dvejojate, gaminimo proceso metu patikrinkite vandens lygį.
Kepant:	dubenyje įpilta pernelyg daug aliejaus
	Dubenyje yra drėgmės perteklius
Kepant (neiškepė tešla):	Kildinimo metu tešla prilipo prie viršutinio dangčio ir uždegnė garų išleidimo vožtuvą.
	Dubenyje yra per didelis tešlos kiekis.
	Įsistikite iš dubens kepinį, apverskite ir įdėkite atgal į dubenį bei tęsti gaminti iki bus gatava. Atleityje rekomenduojame dėti į dubenį mažiau tešlos.

PRODUKTAI PERVERIŲ

Apsirikote pasirinkdami pro duktus arba nustatant (apskai- čiuojant) gaminimo laiką. Per mažas produktų kieki s.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų atranka, jų pjaustymo būdas, sudėjimo proporcijos, gaminimo programos ir laiko pasirinkimas turi atitikti pasirinktą receptą.
Pagaminus patiekalą, per ilgai buvo naudojama automatinio pašildymo funkcija.	Nerekomenduojama ilgai naudoti automatinio pašildymo funkciją. Jeigu šiame daugiafunkcio puode modelyje numatytas išankstinis šios funkcijos atjungimas, galite pasinaudoti šia galimybe.

VERDANT PRODUKTAS IŠGARUOJA

Verdant pienišką košę išgaruoja pienas.	Pieno kokybė ir jo savybės gali priklausyti nuo jo gamybos vietos ir sąlygų. Rekomenduojame naudoti tik 2,5 proc. riebumo pasteurizuotą pieną. Esant poreikiui, pieną galima šiek tiek praskiesti geriamuoju vandeniu.
Produktai prieš juos verdant nebuvo apdoroti arba apdoroti neteisingai (blogai nuplauti ir t. t.). Nebuvo laikytasi produktų proporcijų arba neteisingai pasirinktas produkto tipas.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas. Nesmulkintas kruopas, mėsą, žuvis ir jūros gėrybes visuo met kruopščiai nuplaukite.
Produktų sudaro putų	Rekomenduojama skalauti produktas kruopščiai, nuimkite sklendę ar maistą su atidarykite dangtelį

PATIEKALAS PRISVYLA

Po paskutinio maisto gaminimo, buvo blogai išplautas dubuo.	Prieš pradėdami gaminti įsitikinkite, kad dubuo yra gerai išplautas, o neprisvyrlanti dangi nepažeista.
Pažeista neprisvyrlanti dubens dangas.	
Produktų įdėta mažiau, nei rekomenduojama recepte.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.
Kepant: pamiršote į dubenį įpilti aliejaus, nenašėte arba per vėliai apversdavote produktus.	Kepant įprastiniu būdu, įpilkite į dubenį šiek tiek augalinio aliejaus, kad jis plonu sluoksniu dengtų dubens dugną. Tam, kad produktai keptų tolygiai, juos reikia periodiškai pamaisyti arba apversiti.
Troškintai: dubenyje nepakanka skysčių.	Įpilkite į dubenį daugiau skysčių. Nesant būtinybės, gaminimo metu neatidarinėkite daugiafunkcio puodo dangčio.
Verdant: dubenyje per mažai skysčių (nesilaikoma produktų proporcijų).	Laikykitės teisingo skysčių ir kietų produktų santykio.
Kepant kepinius: prieš gaminant, nesutepėte vidinės dubens pusės aliejumi.	Prieš sudedant tešlą, dubens dugną ir kraštus aptepkite sviestu arba augaliniu aliejumi (nereikėtų riebalų pilti!).

GAMINYS PRARADO SAVO PIRMINEJ FORMĄ

Per dažnai vartėte produktus.	Kepant įprastiniu būdu, maišykite patiekalą ne dažniau nei kas 5–7 minutes.
Nustatėte per ilgą maisto gaminimo laiką.	Sutrumpinkite gaminimo laiką arba laikykitės recepto, pritaikyto šiam prietaiso modeliui, nurodymų.

KEPINYS DRĖGNAS

Naudojote netinkamus, pernelyg daug drėgnės savyje turinčius produktus (sultingus vaisius ar daržoves, šaldytas uogas, grietinę ir pan.).	Rinkitės kepinio recepte nurodytus produktus. Stenkitės nenaudoti pernelyg drėgnų produktų arba, jeigu tai įmanoma, naudokite minimalių jų kiekių.
Gatevą patiekalą per ilgai laikėte daugiufunkciame puode.	Pasistenkite iš daugiufunkcio puodo išimti gatavą kepinį iš karto, kai tik jis pagaminamas. Esant poreikiui, gaminį trumpam galite palikti daugiufunkciame puode, esant įjungtam automatiniam pašildymui.

KEPINYS NEIŠKILIO

Blogai išplakti kiaušiniai su cukrumi.	Pageidautina, kad būtų naudojami patikrinti (pritaikyti šiam prietaiso modeliui) receptai. Produktų parinkimas, paruošiamasis jų apdorojimo būdas ir proporcijos turi atitikti rekomendacijas.
Tešla, kurioje yra kildinančios medžiagos, stovėjo per ilgai.	
Nenusisijote miltų arba blogai išminkėte tešlą.	
Padarėte kokių nors klaidų dėdami sudedamąsias dalis.	

Daugelyje daugiufunkčių puodų REDMOND modelių, esant nepakankamam skysčių kiekiui, programose „STEW“ ir „SOUP“ suveikia apsauga nuo įrenginio perkaitimo sistema. Tokiu atveju gaminimo programa sustabdoma, o daugiufunkcio puodo veikimas persijungia į automatinio pašildymo režimą.

Rekomendacinis įvairių produktų gaminimo garuose laikas

	Produktas	Svoris, g (kiekis)	Vandens kiekis, ml	Gaminimo laikas, min.
1.	Kiaulienos / jautienos filė (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	20/30
2.	Avienos filė (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	25
3.	Vištienos filė (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
4.	Frikadėlės / kotlečiai	180 (6 vnt.) / 450 (3 vnt.)	500	10/15
5.	Žuvis (filė)	500	500	10
6.	Krevetės (lukštentos, virtos ir užšaldytos)	500	500	5
7.	Bulvės (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	15
8.	Morkos (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	35
9.	Burokai (1,5 × 1,5 cm kubeliais)	500	500	95
10.	Daržovės (užšaldytos)	500	500	10
11.	Garuose virtas kiaušinis	3 vnt.	500	10

i Tureikite omenyje, jog tai yra bendro pobūdžio rekomendacijos. Realus laikas gali skirtis nuo rekomenduojamo, priklausomai nuo konkretaus produkto kokybės, o taip pat nuo jūsų valgyamo įpročių.

„MULTICOOK“ programos temperatūros režimų rekomendacijos

Nr.	Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
1.	35 °C	Tešlos kildinimas, acto gaminimas
2.	40 °C	Jogurto gaminimas
3.	45 °C	Rauginimas
4.	50 °C	Fermentavimas
5.	55 °C	Glajaus gaminimas
6.	60 °C	Žalios arbatos virimas, vaikų maisto gaminimas

Nr.	Darbinė temperatūra	Naudojimo rekomendacijos (taip pat žr. receptų knygą)
7.	65 °C	Mėsos virimas vakuuminėje pakuotėje
8.	70 °C	Pušno gaminimas
9.	75 °C	Pasterizacija, baltos arbatos virimas
10.	80 °C	Karšto vyno virimas
11.	85 °C	Varškės ar ilgai gaminamų patiekalų virimas
12.	90 °C	Raudonos arbatos virimas
13.	95 °C	Pieniškų košių virimas
14.	100 °C	Bežė, uogienės virimas
15.	105 °C	Saltienos gaminimas
16.	110 °C	Sterilizacija
17.	115 °C	Cukraus sirupo virimas
18.	100 °C	Vyniotinių gaminimas
19.	125 °C	Troškintos mėsos gaminimas
20.	130 °C	Apkepo gaminimas
21.	135 °C	Gatavų patiekalų apskrudinimas, suteikiant traškią luobelę
22.	140 °C	Rūkymas
23.	145 °C	Daržovių ir žuvų kepimas folijoje
24.	150 °C	Mėsos kepimas folijoje
25.	155 °C	Mielinės tešlos gaminių kepimas
26.	160 °C	Paukštiesos kepimas
27.	165 °C	Kepsnių kepimas
28.	170 °C	Grudzinimas gruzdintuvėje (bulvytės, vištienos piršteliai ir pan.)

LTU

Gaminimo programų suvestinė (gamyklinės nustatos)

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Pagal tūpybę įjungtą nustatytas gaminimo dalis	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atitėtas paleidimas, val.	Persijungimo į darbinį paruošimo būdą	Automatinis pašildymas
MULTICOOK	Įvairių patiekalų gaminimas, su galimybe nustatyti temperatūrą ir gaminimo laiką.	15 min.	5 min. – 1 val. / 1 min. 1-12 val. / 5 min.	✓		✓
OATMEAL	Pieniškų košių virimas.	10 min.	5 min. – 1 val. / 30 min. / 1 min.	✓		✓

Programa	Naudojimosi rekomendacijos	Papildoma nustatymų gaminimo laikas	Gaminimo laiko / nustatymo etapo diapazonas	Atidėtas paleidimas, val.	Pvėžiavimo / dubens parametrai laukimas	Automatinis pašildymas
STEW	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų troškinimas.	1 val.	20 min. – 12 val./ 5 min.	✓		✓
FRY	Mėsos, žuvų, daržovių garnyrų ir iš daugelio produktų gaminamų patiekalų kepimas.	15 min.	5 min. – 1 val. 30 min./ 1 min.			✓
SOUP	Sultinių, marinatų, daržovių ir šaltų sriubų virimas.	1 val.	20 min. – 8 val./ 5 min.	✓		✓
STEAM	Mėsos, žuvų, daržovių ir kitų produktų gaminimas garuose.	15 min.	5 min. – 2 val./ 5 min.	✓	✓	✓
PASTA	Makaronų gaminijū iš įvairių kvietinių miltų rūšių, gaminimas; dešrėlių, koldūnų ir kitų pusfabrikačių virimas.	8 min.	2-20 min./ 1 min.		✓	✓
SLOW COOK	Kondensuoto pieno, troškintos mėsos, šaltienos, drebutienos gaminimas.	5 val.	1-8 val./ 10 min.	✓		✓
BOIL	Daržovių ir pupų virimas.	40 min.	5 min. – 2 val./ 5 min.	✓		✓
BAKE	Rekomenduojama keksai, biskvitai, apkepi, mielinės ir stuoksnuotos tešlos pyragams kepti.	1 val.	20 min. – 8 val./ 5 min.	✓		✓
GRAIN	Ivairių kruopų ir garnyrų gaminimas. Birių košių virimas ant vandens.	35 min.	5 min. – 4 val./ 5 min.	✓		✓
PILAF	Ivairių plovų rūšių gaminimas (su mėsa, žuvimis, paukštiena, daržovėmis).	1 val.	20 min. – 1 val. 30 min./ 10 min.	✓		✓
YOGURT	Ivairių jogurto rūšių gaminimas.	8 val.	6-12 val./ 10 min.	✓		✓
PIZZA	Picos kepimas.	25 min.	20 min. – 1 val./ 5 min.	✓		✓
BREAD	Ruginės ir kvietinės duonos kepimas (įskaitant tešlos kildinimo etapą).	3 val.	1-6 val./ 10 min.	✓		✓
DESSERT	Ivairių šviežių vaisių ir uogų desertų gaminimas.	1 val.	5 min. – 4 val./ 5 min.	✓		✓
QUICK COOK	Greitas ryžių ir birių košių ant vandens virimas.					✓

Automatinis išjungimo pro pilną verdančio vandens

VII. PRIEŠ KREIPIANTIS Į KLIENTŲ APTARNAVIMO CENTRĄ

Gedimas	Galimos priežastys	Šalinimo būdas
Ekране atsirado pranešimas apie klaidą: E1-E4	Sisteminė klaida, galimas valdymo pulto arba kaitinimo elemento gedimas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Sandariai uždarykite dangtį, iš naujo įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
Prietaisas neįsijungia	Elektros maitinimo kabelis neprijungtas prie prietaiso ir (arba) elektros tinklo	Įsitikinkite, kad atjungiamas elektros maitinimo kabelis yra prijungtas į teisingą prietaiso lizdą ir kištukinį lizdą.
	Sugedęs kištukinis lizdas.	Junkite prietaisą į veikiančią kištukinį lizdą.
	Nėra įtampos elektros tinkle.	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampos nėra, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
Per ilgai gaminamas patiekalas.	Elektros maitinimo tinklo trikdžiai (elektros įtampa nepastovi arba žemiau normos ribos).	Patikrinkite elektros tinklo įtampą. Jeigu įtampa nepastovi, kreipkitės į jūsų namų aptarnaujančią įmonę.
	Tarp dubens ir kaitinimo elemento pateko pašalinis objektas arba dalelės (šiušlės, kruopos, maisto gabaliukai).	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Pašalinkite pašalinis objektus arba daleles.
	Daugiafunkcio puodo korpuse dubuo stovi nelygiai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Stipriai užšiteršęs kaitinimo diskas.	Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo ir leiskite jam atvėsti. Nuvalykite kaitinimo elementą.
Gaminant maistą, iš po dangčio kyla garai.	Dubuo prietaiso korpuse stovi kreivai.	Pastatykite dubenį tiesiai.
	Pažeista dubens ir daugiafunkcio puodo vidinio dangčio jungties hermetizumas.	Patikrinkite ar tarp dangčio ir prietaiso korpuse nėra pašalinį objektų (šiušlių, kruopų, maisto gabaliukų), pašalinkite juos. Užspauskite daugiafunkcio puodo dangtį (pasigirs spragtelėjimas).
	Vidinio dangčio tarpinė guma labai nešvari, deformuota arba pažeista.	Patikrinkite vidinio prietaiso dangčio tarpinės gumos būklę. Gal būt, jog ją reikia pakeisti.

i Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.



Ekologiškai nenkenksminga utilizacija (elektroninės ir elektros įrangos utilizacija)

Pakuotė, naudojimosi instrukcija ir pats prietaisas utilizuojami laikantis atitinkamų vietos antrinių žaliavų perdirbimo programų. Pasirūpinkite aplinkosauga: neišmeskite tokių gaminijų kartu su įprastinėmis buitinėmis atliekomis.

Neįmanoma išmesti panaudotos (senos) įrangos kartu su buitinėmis atliekomis. Juos reikia išmesti atskirai. Senos įrangos savininkai privalo atnešti nebe naudojamus prietaisus į specialius surinkimo punktus arba pridurti atitinkamoms organizacijoms. Tokiu būdu jūs prisidėsite prie vertingos žaliavos perdirbimo ir valymo nuo kenksmingų medžiagų programos.

Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES, reguliuojančios elektros ir elektronikos įrangos utilizavimą, reikalavimus.

Ši direktyva nustato pagrindinius elektros ir elektronikos prietaisų atliekų utilizacijos ir perdirbimo reikalavimus, galiojančius visoje Europos Sąjungos teritorijoje.



Pirms sākt lietot šo izstrādājumu, uzmanīgi izlasiet tā lietošanas instrukciju un saglabājiet to kā rokasgrāmatu. Pareiza ierīces lietošana ievērojami paildzinās tās kalpošanas termiņu.

Šajā lietošanas instrukcijā minētie drošības noteikumi un instrukcijas neaptver visas iespējamās situācijas, kas var rasties ierīces ekspluatācijas procesā. Lietojot ierīci, lietotājam jāvadās no veselā saprāta un jābūt maksimāli uzmanīgam.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

- Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neievērojot drošības tehnikas prasības un izstrādājuma lietošanas noteikumus.
- Šī elektroierīce ir paredzēta lietošanai mājas apstākļos un to var izmantot dzīvokļos, laiku mājās vai citās līdzīgās vietās, un tā nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai. Rūpnieciskā vai jebkura cita nepiemērota ierīces izmantošana tiks uzskatīta par izstrādājuma lietošanas noteikumu pārkāpumu. Šajā gadījumā ražotājs neuzņemas atbildību par iespējamām sekām.
- Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam, pārbaudiet vai tā spriegums atbilst norādītajam ierīces spriegumam (sk. tehnisko specifikāciju vai izstrādājuma rūpnīcas plāksnīti).
- Izmantojiet pagarinātāju, kurš paredzēts ierīces jaudas patēriņam – parametru neatbilstība var radīt īssavienojumu vai kabeļa aizdegšanos.
- Pieslēdziet ierīci kontaktligzdām ar sazemējumu – tā ir obligāta prasība aizsardzībai pret

elektriskās strāvas triecienu. Izmantojot pagarinātāju, pārliecinieties, vai tam ir sazemējums.

STOP

UZMANĪBU! Ierīces darbības laikā tās korpuss, kausis un metāliskās daļas uzkarst! Esiet uzmanīgi! Izmantojiet virtuves cimds. Lai izvairītos no apdedzināšanās ar karstiem tvaikiem, neliecieties pāri ierīcei, kad tiek atvērts vāks.

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas pēc ierīces lietošanas, pirms tās tīrīšanas vai pārvietošanas. Atvienojiet barošanas vadu ar sausām rokām, pieturot to aiz kontaktspraudņa, nevelkot aiz vada.
 - Nenovietojiet barošanas vadu durvju ailēs vai siltuma avotu tuvumā. Sekojiet tam, lai vads nesagrieztos un nesalocītos, nesaskartos ar asiem priekšmetiem, stūriem vai mēbeļu malām.
- STOP
- ATCERĪETIES: nejaušs barošanas vada bojājums var izraisīt tāda veida bojājumus, kuri neatbilst garantijas noteikumiem, kā arī radīt elektriskās strāvas triecienu. Bojāto barošanas vadu ir nepieciešams steidzami nomainīt sarīcīša centrā.*
- Nenovietojiet ierīci uz mīkstas virsmas un neapsedziet to darbības laikā – tas var novest pie ierīces pārkaršanas bojājumiem.

- Aizliegts izmantot ierīci ārpus telpām – mitruma vai svešķermeņu iekļūšana korpusā var novest pie nopietniem ierīces bojājumiem.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārlicinieties, ka tā ir atvienota no kontaktligzdas un pilnīgi atdzisusi. Stingri ievērojiet ierīces tīrīšanas instrukciju.

STOP *AIZLIEGTS iegremdēt ierīces korpusu ūdenī vai novietot to zem tekoša ūdens!*

- Bērni, vecumā no 8 gadiem un vecāki, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai nepietiekamu pieredzi vai zināšanām ierīci drīkst izmantot tikai citas personas uzraudzībā un/vai gadījumā, ja ir instruēti par ierīces drošu izmantošanu un apzinās briesmas, saistītas ar tās izmantošanu. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci. Gla-

bājiet ierīci un strāvas vadu bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā. Ierīces tīrīšanu un apkalošanu nedrīkst veikt bērni bez vecāku uzraudzības.

- Iepakojuma materiāli (plēve, putuplasts, u. c.) var būt bīstami bērniem. Nosmakšanas briesmas! Glabājiet tos bērniem nepieejamā vietā.

- Aizliegts patstāvīgi veikt ierīces remontu vai izmaiņas tās konstrukcijā. Ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizētā servisa centra speciālists. Neprofesionāli veikti remontdarbi var novest pie ierīces bojājumiem, traumām un īpašuma sabojāšanas.

STOP *UZMANĪBU! Aizliegts izmantot ierīci jebkādu bojājumu gadījumā.*

Tehniskā specifikācija

Modelis	RMC-M90E
Jauda	860-1000 W
Spriegums	220 – 240 V, 50/60 Hz
Aizsardzība pret elektriskās strāvas triecienu	I klase
Trauka tilpums	5 l
Trauka pārklājums	pretpiedeguma keramiskais pārklājums
Displejs	LED, krāsainais
3D-sildīšana	ir
Gabarītmēri	377 × 285 × 240 mm
Neto svars	3,4 kg

Programmas

- MULTICOOK (MULTIPAVĀRS)
- OATMEAL (PIENA PUTRA)
- STEW (SAUTĒŠANA)
- FRY (CEPŠANA)
- SOUP (ZUPA)
- STEAM (TVAICĒŠANA)
- PASTA(MAKARONI)
- SLOW COOK (SUTINĀŠANA)
- BOIL (VĀRĪŠANA)
- BAKE (MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI)
- GRAIN (GRAUDAUGI)
- PILAF (PLOVS)
- YOGURT/DOUGH (JOGURTS/MĪKLA)
- PIZZA (PICA)
- BREAD (MAIZE)
- DESSERT (DESSERTI)
- QUICK COOK (EKSPRESS)

Funkcijas

Gatavo ēdienu temperatūras uzturēšana (autosildīšana)	ir, līdz 24 stundām
Autosildīšanas iepriekšēja atslēgšanās	ir
Ēdiena uzsildīšana	ir, līdz 24 stundām
Atliktais starts	ir, līdz 24 stundām

Komplektācija

Multivārāmais katls	1 gb.
Trauks	1 gb.
Konteiners tvaicēšanai	1 gb.
Groz ar rokturi fritēšanai (vārīšanai eļļā)	1 gb.
Mērglāze	1 gb.
Pavārnīca	1 gb.
Lēzena karote	1 gb.
Grāmata „100 receptes”	1 gb.
Pavārnīcas/karotes turētājs	1 gb.
Lietošanas instrukcija	1 gb.
Servisa grāmatīņa	1 gb.
Barošanas vads	1 gb.

■ Ražotājam ir tiesības mainīt dizainu, komplektāciju, kā arī izstrādājuma tehnisko specifikāciju sava produkta pilnveidošanas laikā, bez iepriekšēja brīdinājuma par šīm izmaiņām. Tehniskajās specifikācijās ir pieļaujama pielāde ±10%.

Multivāres katla RMC-M90E uzbūve (shēma A1, 4. lpp.)

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1. Ierīces vāks | 5. Vadības panelis ar displeju |
| 2. Noņemams iekšējais vāks | 6. Korpus |
| 3. Trauks | 7. Rokturis pārņemšanai |
| 4. Vāka atvēršanas poga | 8. Noņemams tvaika vārsts |

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 9. Lēzena karote | 14. Pavarnīcas un karotes turētājs |
| 10. Zupas karote | 15. Strāvas vads |
| 11. Mērglāze | 16. Konteiners kondensātai savākšanai |
| 12. Konteiners tvaicēšanai | |
| 13. Grozs fritēšanai (vārīšanai eļļā) | |

Vadības panelis (shēma A2.2, 5. lpp.)

Multivārīmajam katlam REDMOND RMC-M90E ir sensoru vadības panelis ar daudzfunkcionālu krāsainu LED displeju.

- „Reheat/Cancel” („Atcelšana/Uzsilšana”) – uzsilšanas funkcijas ieslēgšana/izslēgšana, gatavošanas programmas pārtraukšana, iestatīto programmu atcelšana.
- „Timedelay” („Atliktais stars”) – atliktā starta režīma laika iestatīšana
- „Temperature” („Temperatūra”) – temperatūras uzstādīšana programmai „MULTICOOK”
- „Hour” („Stundas”) – stundu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam.
- „Min” („Min”) – minūšu nozīmes izvēle, uzstādot laika režīmu gatavošanai un atliktajam startam.
- „Quick cook” („Ekspress”) – programmas „QUICK COOK” palaišana
- „Menu/KeepWarm” („Izvēlne/Autosildīšana”) – gatavošanas automātiskās programmas izvēle
- „Start” („Starts”) – izvēlēta gatavošanas režīma ieslēgšana
- Displejs.

Displeja uzbuve (shēma A3, 6. lpp.)

- Automātiskās programmas „QUICK COOK” izpildīšanas indikators
- Gatavošanas/uzsilšanas programmas darbības indikators
- Gatavošanas etapu indikators
- Programmas „MULTICOOK” uzstādītās temperatūras indikators
- Funkcijas „Atliktais stars” darbības indikators
- Taimeris rādījumu režīma indikators
- Taimeris
- Izvēlētais automātiskās gatavošanas programmas indikators.

I. PIRMS LIETOŠANAS SĀKUMA

Uzmanīgi izņemiet ierīci un tās komplektējošās daļas no kastes. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.

Obbligāti saglabājiet brīdināšos uzlīmes, uzlīmes ar norādēm un plāksnīti ar izstrādājuma sērijas numuru uz ierīces korpusa! Sērijas numura neesamība uz jūsu izstrādājuma automātiski atņem tiesības uz garantijas apkalpošanu.

Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu. Izmazgājiet kausu ar siltu ziepju ūdeni. Rūpīgi nožāvējiet. Pirmajā lietošanas reizē var rasties smaka, kas nav aparāta bojājuma sekas. Šādā gadījumā veiciet ierīces tīrīšanu.



Pēc transportēšanas vai glabāšanas zemā temperatūrā ierīci ir jāpatur īs- laikus temperatūrā ne mazāk kā 2 stundas pirms tās ieslēgšanas.

UZMANĪBU! Ir aizliegts pacelt ierīci ar piepildīto trauku ar rakturi.

Neieslēdziet ierīci bez blādas vai tukšas blādas iekšpusē-nejausa gatavošanas programmas iedarbināšanas gadījumā tas novedīs pie ierīces kritiskas pārkaršanas vai sabojā neuzliesmojošu pārkļūjumu. Pirms produktu cepšanas ielieciet blādā mazu dārzeņu vai saulespuķu eļļu.



UZMANĪBU! Ir aizliegts pacelt ierīci ar blādas rakturiem!

II. MULTIVĀRES KATLA LIETOŠANA

Pirms pirmās ieslēgšanas

Novietojiet ierīci uz cietas, līdzenas virsmas tā, lai karstais tvaiks, kurš nāk no tvaika vārsta, nenokļūtu uz tapetēm, dekoratīviem segumiem, elektroierīcēm un citiem priekšmetiem vai materiāliem, kuri var ciest no paaugstināta mitruma un temperatūras.

Pirms gatavošanas pārieicinieties, vai multivāres katla ārējām un iekšējām redzamām daļām nav bojājumu, siltuma vai citu defektu. Starp kausu un sildlementu nedrīkst atrasties svešķermeņi.

Gatavošanas laika uzstādīšana

Multivāres katlam REDMONDRMC-M90E var patstāvīgi uzstādīt gatavošanas laiku katrai programmai (izņemot programmu „QUICK COOK”). Laika iestatīšanas solis un izvēlētais laika iespējamijs diapazons ir atkarīgs no izvēlētais programmas. Lai mainītu laiku:

- Pēc gatavošanas programmas izvēles nospiediet pogu „Stundas”, lai iestatītu nepieciešamo gatavošanas laiku stundās. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
- Nospiežot pogu „Min”, uzstādīte nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
- Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu „Stundas” līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu „Min”, iestatīte nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
- Pēc gatavošanas laika uzstādīšanas beigām (displejam ir jāmirgo), pārejiet pie nākamā etapa saskaņā ar izvēlētais gatavošanas programmas algoritmu. Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu „Atcelšana/uzsilšana”, pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlēreiz.



Veicot manūdo gatavošanas laika iestatīšanu, ir iespējams izvēlēties laika diapazonu un iestatīšanas soli, kuri ir paredzēti izvēlētajai gatavošanas programmai, saskaņā ar ražotāja iestatījumu tabulu.

Lietotāja ērtībai laika diapazons gatavošanas programmām sākas minimālajam laika vērtībām. Tas ļauj īstermiņā pagarināt programmas darbības laiku, ja ēdiena nav gatavs programmas galvenajā laikā.

Dažām automātiskajām programmām gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad ierīces ir sasniegusi paredzēto darbības temperatūru. Piemēram: ja ielejot aukstu ūdeni un uzstādāt programmai „STEAM” gatavošanas laiku 5 minūtes, tad programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana sāksies tikai pēc ūdens uzvaršāns un pietiekama tvaiku daudzuma rašanās traukā.

Programmā „PASTA” gatavošanas laika atpakaļskaitīšana sākas pēc ūdens uzvaršāns un atkārtotas pogas „Starts” nospiešanas.

Funkcija „Atliktais stars”

Funkcija ļauj iestatīt laika intervālu, pēc kura beigām ēdienam ir jābūt gatavam (ņemot vērā programmas darbības laiku). Laiku var uzstādīt diapazonā no 10 minūtēm līdz 24 stundām ar laika iestatījumu soli pa 10 minūtēm. Jāņem vērā, ka atliktajam laikam ir jābūt lielākam par uzstādīto gatavošanas laiku, citādi programma sāks strādāt uzreiz pēc pogas „Starts” nospiešanas.

Jūs varat uzstādīt atliktā starta laiku pēc automātiskās programmas, temperatūras un gatavošanas laika izvēles:

- Nospiežot pogu „Atliktais Stars”, ieslēdziet atliktā starta laika uzstādīšanas režīmu. Uz displeja parādīsies uzraksts „Atliktais stars”, bet taimeris sāks mirgot.

- Spiežot pogu „Stundas”, pakāpeniski mainiet stundu iestatījumu. Uzstādītais laika formāts – 24 stundas. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
- Spiežot pogu „Min”, pakāpeniski mainiet minūšu iestatījumu. Paturot pogu nospiešu pāris sekundes, sāksies paātrināta laika atskaite.
- Ja ir nepieciešams uzstādīt laiku, kurš ir mazāks par 1 stundu, spiediet pogu „Stundas” līdz laika sākuma atskaites punktam. Pēc tam, spiežot pogu „Min”, iestatīte nepieciešamo gatavošanas laiku minūtēs.
- Lai atceltu veiktos iestatījumus, nospiediet pogu „Atcelšana/uzsilšana”, pēc tam iestatiet visu gatavošanas programmu vēlēreiz.
- Pēc laika iestatīšanas nospiediet un paturiet nospiešu pāris sekundes pogu „Starts”. Iedegsies funkcijas „Atliktais stars” darbības indikators, sāksies programmas darbība un laika atpakaļskaitīšana.
- Pēc noteiktā laika ēdiens būs gatavs. Pēc programmas darbības beigām automātiski ieslēgsies gatavā ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija (autosildīšana) un iedegsies pogas „Atcelšana/uzsilšana” indikators.
- Lai atslēgtu autosildīšanu, nospiediet pogu „Atcelšana/uzsilšana”. Pogas indikators nodzīsies.



Atliktā starta funkcija ir pieejama visām automātiskām gatavošanas programmām, izņemot programmas „FRY”, „PASTA” un „QUICK COOK”.

Neiesakām izmantot funkciju „Atlikšana”, ja recepte satur produktus, kuri ātri bojājas (olīvas, sviests, piens, gaļa, siers u.c.).

Iestatot laiku funkcijai „Atlikšana” jāņem vērā, ka laika atskaite programmā „Izvēlne” sākas tikai tad, kad multivāres katls ir sasniedzis darbai nepieciešamo temperatūru (pēc ūdens uzvaršāns).

Gatavo ēdiena temperatūras uzturēšanas funkcija „Sildīšana” (autosildīšana)

Ieslēdzas automātiski pēc gatavošanas programmas darbības beigām un var uzturēt 70-75°C temperatūru 24 stundas ilgi. Ja autosildīšanas funkcija darbojas, mirgo pogas „Atcelšana/uzsilšana” indikators un uz displeja parādās laika atskaite dotajā režīmā. Nepieciešamības gadījumā autosildīšanas programmu var izslēgt, nospiežot nāris sekundes paturot nospiešu pogu „Atcelšana/uzsilšana”.

Autosildīšanas iepriekšēja atcelšana

Autosildīšanas funkcija pēc programmas darbības beigām ne vienmēr ir nepieciešama. Ņemot to vērā, multivāres katlam REDMOND RMC-M90E ir paredzēta savlaicīga šīs funkcijas atslēgšana, programmu iestatot vai tās darbības laikā. Lai to izdarītu, palaižot programmu vai programmas darbības laikā nospiediet un paturiet nospiešu pogu „Izvēlne” tik ilgi, kamēr pogas „Atcelšana/uzsilšana” indikators nodzīsies. Lai atkal ielegtu autosildīšanas funkciju, vēlēreiz nospiediet pogu „Izvēlne” (pogas „Atcelšana/uzsilšana” indikators iedegsies).

Ēdienu uzsilšanas funkcija

Multivāres katlu REDMOND RMC-M90E var izmantot ēdienu uzsilšanai. Lai to izdarītu:

- Pārlieciet produktu kausā, ielieciet kausu multivāres katlā.
- Aiztaisiet vāku, pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Nospiediet nāris sekundes paturiet nospiešu pogu „Atcelšana/uzsilšana” līdz atskan skaņas signāls. Iedegsies atbilstošs displeja indikators un pogas indikators. Taimeris uzsāks laika atskaiti.

Ierīce uzsilīs ēdieni līdz 70-75°C un uzturēs siltumu 24 stundas. Ja ir nepieciešams, uzsilšanu var pārtraukt, nospiežot nāris sekundes paturiet nospiešu pogu „Atcelšana/uzsilšana”, kamēr nenodzīs atbilstošs indikatori uz displeja un pogas.



Neskatoties uz to, ka multivāres katls spēj saglabāt ēdiena uzsilidāt veidā līdz pat 24 stundām, neiesakām atstāt uzsilidātu ēdiena vairāk kā uz 2-3 stundām, jo tas var novest pie garšas izmaiņām.

Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi



SVARĪGI! Ja jūs izmantojat ierīci ūdens vārīšanai (piemēram, vārot produktus), AIZLIEGTS iestatīt augstāku par 100 °C gatavošanas temperatūru. Tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus. Šī paša iemesla dēļ AIZLIEGTS ūdens vārīšanai izmantot programmas „FRY”, „BREAD”, „BAKE”.

1. Sagatavojiet (nosveriet) nepieciešamās sastāvdaļas.
2. Ievietojiet sastāvdaļas multivāres katla traukā atbilstoši gatavošanas programmai un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka visas sastāvdaļas, ieskaitot šķidrums, atrodas zem maksimālās atzīmes, kura atrodas trauka iekšpusē. Pārļiecinieties, ka trauks ir novietots taisni un cieši pieguļ sildelementam.
3. Aiztaisiet multivāres katla vāku, līdz atskan klikšķis. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.



UZMANĪBU! Ja jūs gatavojat augstā temperatūrā, izmantojot lielu daudzumu augu eļļas, vienmēr atstājiet ierīces vāku atvērtu.

4. Nospiežot pogu „Izvēlne”, izvēlieties vajadzīgo gatavošanas programmu (uz displeja iedegies atbilstošas programmas indikators).
5. Ja neapmierina automātiski iestatītais gatavošanas laiks, šo lielumu var mainīt, spiežot podas „Stundas” un „Min”.
6. Ja nepieciešams, iestatiet atlikāt starta laiku. Funkcija „Atliktais starts” nav pieejama izmantojot programmas „FRY”, „PASTA” un „QUICK COOK”.
7. Lai palaistu gatavošanas programmu, nospiediet un turiet nospiegtu pogu „Starts” tik ilgi, kamēr iedegies pogu „Starts” un „Atceļšana/uzsilidāšana” indikatori. Sākies iestatītās programmas darbība un gatavošana laika atpakaļskaitīte. Programmā „STEAM” laika atskaitē sākas no ūdens uzvārīšanās un nepieciešamā tvaiku daudzuma traukā sasniegšanas brīža; programmā „PASTA” – no ūdens uzvārīšanās; produktu ielikšanas un atkārtotas pogas „Starts” nospiešanas brīža.
8. Nepieciešamības gadījumā var iepriekš atslēgt autosildīšanas funkciju, nospiežot un paturot nospiegtu pogu „Izvēlne” tik ilgi, kamēr nodzies pogas „Atceļšana/uzsilidāšana” indikators. Atkārtoti nospiežot pogu „Izvēlne”, var atkal ieslēgt minēto funkciju. Autosildīšanas funkciju nevar izmantot programmām „YOGURT/DOUGH” un „BREAD”.
9. Par programmas darbības beigām informē skaņas signāls. Tālāk, atkarībā no izvēlētas programmas vai tekošajiem uzstādījumiem, ierīce pāries autosildīšanas režīmā (degs pogas „Atceļšana/uzsilidāšana” indikators) vai gaidīšanas režīmā (mirgošas pogas „Starts” indikators).
10. Lai atceltu iestatīto programmu, pārtrauktu gatavošanas procesu vai autosildīšanu, nospiediet un paturiet pāris sekundes nospiegtu pogu „Atceļšana/uzsilidāšana”.



Lai iegūtu kvalitatīvu rezultātu, iesakām izmantot receptes, kuras ir pievienotas multivāres katla REDMOND RMC-M90E. Tās ir apkopotas grāmatā un ir izstrādātas speciāli šim modelim.

Sadaļā gatavošanas padomi varat atrast atbildes uz visbiežāk uzdotajiem jautājumiem.

Ja jums nesānkā sasniegt vēlamo rezultātu ar parastajām automātiskajām programmām, izmantojiet universālo programmu „MULTICOOK” ar plašāko manuālo iestatījumu režīmu, kas ļaus paplašināt jūsu gatavošanas iespējas.

Programma „MULTICOOK”

Šī programma paredzēta gandrīz visu ēdiena gatavošanai ar lietotāja iestatītiem temperatūras un laika parametriem. Pateicoties programmai „MULTICOOK”, multivāres katls REDMOND RMC-M90E spēj aizvietot veselu virkni virtuves ierīču un ļaut pagatavot jebkuru ēdiena pēc izvēlētas receptes, izlasītu senā pavārgrāmatā vai Internetā.

Lietotāja ērtībai, autosildīšanas funkcija ir atslēgta, ja gatavošana notiek līdz 80°C temperatūrā. Nepieciešamības gadījumā, to var ieslēgt manuāli, pēc gatavošanas programmas palaišanas nospiežot un paturot nospiegtu pogu „Izvēlne” tik ilgi, kamēr iedegas pogas „Atceļšana/uzsilidāšana” indikators.

Automātiski iestatītais gatavošanas laiks programmai „MULTICOOK” ir 15 minūtes, gatavošanas temperatūra – 100°C.

Temperatūras manuālās regulēšanas diapazons (mainās nospiežot pogu „Temperatūra”) : 35–170°C ar iestatīšanas soli pa 5°C.

Laika manuālās regulēšanas diapazons : 5 minūtes – 12 stundas ar maiņas soli 1 minūti intervālam līdz 1 stundai vai 5 minūtes – intervālam vairāk par 1 stundu.



Ja jūs izmantojat „MULTICOOK” programmu verdošam ūdenim (piemēram, gatavojot produktus), neuzstādiat gatavošanas temperatūru virs 100°C.

Programma „OATMEAL”

Paredzēta piena putru pagatavošanai. Automātiskais programmas gatavošanas laiks ir 10 minūtes. Ir iespējams manuāli uzstādīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatījuma soli 1 minūte.

Programma „OATMEAL” paredzēta putru pagatavošanai no pasterizēta piena ar zemu tauku saturu. Lai izvairītos no piena piedegšanas un sasniegtu vēlamo rezultātu, ieteicams pirms pagatavošanas izpildīt sekojošas darbības:

- rūpīgi noskatot visu veidu putraimais (rīsi, griķi, prosa utt.), līdz ūdens kļūst tīrs;
- pirms gatavošanas multivāres katla trauku izžiest ar sviestu;
- stingri ievērot proporcijas, sastāvdaļas nomērit atbilstoši receptšu grāmatā norādītajām, sastāvdaļas samazināt vai palielināt proporcionāli;
- izmantojot govs pienu, atšķaidīt to ar dzeramo ūdeni attiecībā 1:1.

Pagatavošanas rezultātu var ispaidīt piena un putraimais izelmes vietas un īpašības. Ja gaidītais rezultāts ar programmu „OATMEAL” nav sasniegts, izmantojiet universālo programmu „MULTICOOK”. Optimālā temperatūra piena putru pagatavošanai ir 95°C. Sastāvdaļu daudzumu un pagatavošanas laiku iestatiet atbilstoši receptei.

Programmas „STEW”

Paredzēta dārzeņu, gaļas, putnu gaļas, un jūras produktu cepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „FRY”

Paredzēta gaļas, dārzeņu, putnu gaļas un jūras produktu cepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 1 stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūte.

Funkcija „Atliktais starts” šai programmai nav pieejama.



Lai izvairītos no sastāvdaļu piedegšanas, iesakām sekot receptu grāmatas norādījumiem un periodiski apmaiņā trauka saturu. Ir pieļaujama gatavošana ar atvērtu katla vāku.

Programma „SOUP”

Paredzēta dažādu buljonu un pirmo ēdiena, kā arī dzērienu un kompotu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „STEAM”

Paredzēta dārzeņu, zivs, gaļas, mantu, diētisko un veģetāro ēdiena, bērnu pārtikas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 15 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Gatavojot ar šo programmu, izmantojiet speciālo konteineri (ietilpst komplektācijā):

1. Ielejiet kausā 600-1000 ml ūdens. Uzstādiat traukā tvaicēšanas konteineru.
2. Nosveriet un sagatavojiet produktus atbilstoši receptei, vienmērīgi salieciet tos konteinerā un ievietojiet trauku ierīces korpusā. Pārļiecinieties, ka trauks blīvi pieguļ sildelementam.
3. Sekojiet 10 nodaļas „Kopējie automātisko programmu lietošanas noteikumi” 3. punkta norādījumiem.



Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas no ūdens uzvārīšanās un pietiekama tvaiku daudzuma sasniegšanas brīža.

Ja neizmantojat šai programmai automātiskos laika iestatījumus, izmantojiet tabulu ar ieteikamo tvaicēšanas laiku dažādiem produktiem.

Programma „PASTA”

Paredzēta makaronu izstrādājumu, pelmeņu, cīsiņu, hinkali, vārītu olu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 2 līdz 20 minūtēm ar iestatīšanas soli 1 minūte. Programma paredz ūdens uzvārīšanu, sastāvdaļu ielikšanu un tālāku gatavošanu. Par ūdens uzvārīšanās un produktu ielikšanas brīdi pavēstīs skaņas signāls. Gatavošanas programmas darbības laika atpakaļskaitīšana sākas pēc pogas „Starts” atkārtotas nospiešanas.

Funkcija „Atliktais starts” šai programmai nav pieejama.



Gatavojot atsevišķus produktus (piemēram, makaronus, pelmeņus un citus), veidojas putas. Lai novērstu to iespējamo izkļūšanu ārpus trauka, var atvērt vāku pāris minūtes pēc produktu ievietošanas vārsojā ūdenī.

Programma „SLOW COOK”

Paredzēta sautētās gaļas, karsēta piena pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 5 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Programma „BOIL”

Paredzēta dārzeņu un pākšaugu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 40 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 2 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „BAKE”

Paredzēta biskvītu, sacelumu, rauga un kārtainās mīklas pīrāgu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 8 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.



Biskvīta gatavošanas pakāpi var pārbaudīt, iedurot tajā koka ierulīti. Ja ierulīti izņemot uz tā nav pieliņusi mīkla – biskvīts ir gatavs. Cepot maizi ieteicams atslēgt autosildīšanas funkciju visiem gatavošanas etapiem.

Programma „GRAIN”

Paredzēta irēno putru vārīšanai no dažādiem graudaugiem, kā arī dažādu piedevu gatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 35 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „PILAF”

Programma paredzēta dažādu plovu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1stundai 30 minūtēm ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Programma „YOGURT/DOUGH”

Ar šī programmas palīdzību varat pagatavot dažādus garšīgus un veselīgus jogurtus mājās apstāļos. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 8 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 6 līdz 12 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.

Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.



Jogurta pagatavošanai jūs varat izmantot īpašo jogurta burciņu komplektu REDMOND RAM-G1 (nopērkams atsevišķi).

Programma „PIZZA”

Paredzēta picas pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 25 minūtes. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 20 minūtēm līdz 1 stundai ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „BREAD”

Paredzēta dažādu maizes veidu cepšanai no kviešu un rudzu miltiem.

Programma paredz pilnu pagatavošanas ciklu no mīklas raudzēšanas līdz izcepšanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 3 stundas. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 1 līdz 6 stundām ar iestatīšanas soli 10 minūtes.

Autosildīšanas funkcijas šai programmai nav pieejama.

Ievietojot sastāvdaļas traukā, pārliecinieties, ka tās atrodas zemāk par 1/2 atzīmi kausa iekšpusē.

Iļņepm vērd, ka programmas gatavošanas pirmajā stundā notiek mīklas raudzēšana, bet pēc tam notiek pati cepšana.

- Pirms miltu izmantošanas, ieteicams tos izsijāt, lai piepildītu tos ar skābekli un attīrītu no piemaisījumiem.
- Neiesakām izmantot „Atliktā starta” funkciju, jo tas var ietekmēt maizes kvalitāti.
- Neatveriet multivāres katla vāku līdz gatavošanas programmas beigām! No tā ir atkarīga cepamā produkta kvalitāte
- Lai sāisinātu pagatavošanas laiku un vienkāršotu procesu, maizes cepšanai iesakām izmantot gatavos maisījumus.

Programma „DESSERT”

Paredzēta dažādu augļu un ogu desertu pagatavošanai. Ierīcē iestatītais programmas gatavošanas laiks ir 1 stunda. Ir iespējams manuāli iestatīt gatavošanas laiku diapazonā no 5 minūtēm līdz 4 stundām ar iestatīšanas soli 5 minūtes.

Programma „QUICK COOK”

Paredzēta ātrai rīsu un dažādu putrainu veidu pagatavošanai.

Šai programmai nav pieejama gatavošanas laika regulēšana un funkcija „Atliktais starts”.

III. PAPILDUS IESPĒJAS

- Mīklas raudzēšana
- Fondu gatavošana
- Fritēšana (vārīšana eļļā)
- Biezpiena, siera pagatavošana
- Šķidr produktu pasterizācija
- Bērnu pārtikas uzsilšana
- Trauku un higiēnas priekšmetu sterilizācija

IV. PAPILDUS AKSESUĀRI

Iegādāties papildus aksesuārus REDMOND RMC-M90E vai uzziņāt par REDMOND produkcijas jaunumiem var mājas lapā www.redmond.company vai tirdzniecības vietās pie oficiālajiem pārstāvjiem.

V. IERĪCES TĪRĪŠANA**Vispārīgi noteikumi un ieteikumi**

- Pirms ierīces pirmās lietošanas, kā arī pēc ēdiena gatavošanas noņemiet pārtikas smaržu ierīcē „STEAM” programmā ieteicams 15 minūtes apstrādāt pusi citrona.
- Ja ierīci neizmantojat ilgu laiku, atvienojiet to. Darba kamerai, ieskaitot apkures disku, bļodu, iekšējo vāku, kondensāta trauku un tvaika vārstu, jābūt tīrai un sausai.
- Pirms ierīces tīrīšanas pārliecinieties, vai tā ir atvienota un pilnīgi auksta. Tīrīšanai izmantojiet mikstu drānu un maigu trauku mazgāšanas līdzekli.



Ierīces tīrīšanas laikā nelietojiet rupjus salvetes vai sūkļus vai abrazīvas pastas. Ir arī nepieņemami izmantot jebkādas ķīmiski agresīvas vai citas vielas, kuras nav ieteicamas lietošanai objektiem, kas nonāk saskarē ar pārtiku.



Negremdējiet ierīci ūdeni vai novietojiet to zem ūdens plūsmas!

- Uzmanieties, tirot ierīces gumijas (silikona) daļas: to bojājumi vai deformācija var izraisīt ierīces darbības traucējumus.
- Ierīces korpusu var tīrīt, jo tas kļūst netīrs. Bļoda, iekšējais vāks, kondensāta trauks un Noņemams tvaika vārsts jātīra pēc katras lietošanas reizes. Kondensāts, kas veidojas ierīces gatavošanas procesā, tiek noņemts pēc katras ierīces lietošanas. Vajadzības gadījumā notīriet darba kameras iekšējās virsmas.

Korpusa tīrīšana

Notīriet ierīces korpusu ar mikstu, mitru virtuves drānu vai sūkli. Ir iespējams izmantot maigu tīrīšanas līdzekli. Lai izvairītos no iespējamam triepim no ūdens un ķermeņa triepim, ieteicams noslaucīt virsmu sausā veidā.

Bļodas tīrīšana

Bļodu var tīrīt gan manuāli, izmantojot mikstu sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli, gan trauku mazgājamā mašīnā (saskaņā ar tā ražotāja ieteikumiem).

Ja tas ir ļoti netīrs, ielieciet siltu ūdeni bļodā un atstājiet kādu laiku iemērc, tad notīriet. Pirms uzstādīšanas ierīces korpusā noteikti noslaukiet bļodas ārējo virsmu.

Ar regulāru bļodas darbību tā iekšējā neuzliesmojošā pārklājuma krāsa var pilnīgi vai daļēji mainīties. Tas nav bļodas defekta pazīme.

Iekšējā vāka tīrīšana

Skatiet diagrammu A4 (lapa 7) iekšējās vāka noņemšanas un uzstādīšanas procedūrai. Izmantojiet mitru virtuves drānu vai sūkli, lai notīrītu galvenos

un noņemamos iekšējos vākus. Pirms iekšējā vāka Uzstādīšanas noslaukiet abu vāku virsmas.

Noņemamā tvaika vārsta tīrīšana

Tvaika vārsts ir uzstādīts iekšējā sēdekļi uz ierīces augšējā vāka. Skatiet tīrīšanas procedūras diagrammu A5 (lapa 8).



UZMANĪBU! Lai izvairītos no vārsta gumijas blīvējuma deformācijas, to nedrīkst pagriezt vai izvilk, noņemot, tirot un uzstādot.

Kondensāta noņemšana

Šajā modelī kondensāts uzkrājas īpašā dobumā uz ierīces korpusa ap bļodu un iepļūst īpašā traukā, kas atrodas ierīces aizmugurē. Lai notīrītu trauku, noskalojiet to zem tekoša ūdens, ievērojot iepriekš minētos noteikumus. Noņemiet atlikušo kondensāciju dobumā ap bļodu ar virtuves noņemamā drānu.

Darba kameras tīrīšana

Stingri ievērojot šīs rokasgrāmatas norādījumus, šķidrums, pārtikas daļiņu vai grūzu varbūtība, kas nonāk ierīces darba kamerā, ir minimāla.

Ja ir noticis ievērojams piesārņojums, darba kameras virsmas jātīra, lai izvairītos no nepareizas ierīces darbības vai bojājumiem.



Pirms ierīces darba kameras tīrīšanas pārliecinieties, vai ierīce ir atvienota un pilnībā atdzisusi!

Darba kameras sānu sienas, apkures diska virsma un centrālā temperatūras sensora korpusa (atrodas apkures diska vidū) var notīrīt samitrinātu (ne mitru) sūkli vai Audums. Ja lietojat mazgāšanas līdzekli, rūpīgi jānoņem atlikums, lai izvairītos no nevēlamas smakas parādīšanās nākamās gatavošanas laikā.

Ja svešķermeņi nokļūst pārdziļinājumā ap centrālo temperatūras sensoru, uzmanīgi noņemiet tos ar pinčeti, nepiespiežot sensora korpusu.

Ja apkures diska virsma ir netīra, ir atļauts izmantot samitrinātu Vidējās cietības sūkli vai sintētisko suku.



Ar regulāru ierīces lietošanu laika gaitā apkures diska krāsa var pilnīgi vai daļēji mainīties. Tas nav darbības traucējumu pazīme un neietekmē ierīces pareizu darbību.

Transportēšana un Uzglabāšana

Pirms glabāšanas un atkārtotas izmantošanas pilnībā notīriet un nožāvēiet visas ierīces daļas. Glabājiet ierīci sausā, labi vēdināmā vietā, tālāk no sildošām ierīcēm un tiešajiem saules stariem.

Transportēšanas un glabāšanas laikā ir aizliegts ierīci pakļaut mehāniskai ietekmei, kura var novest pie ierīces bojājumiem un/vai iepakojuma bojājumiem.

Nepieciešams sargāt ierīces iepakojumu no ūdens un šķidrums piekļūšanas.

VI. GATAVOŠANAS PADOMI**Kļūdas ēdiena gatavošanā un to novēršana**

Šajā nodaļā ir apkopotas tipiskākās kļūdas, kas tiek pieļautas gatavojot ēdiena multivāres katlā, kā arī iespējamie kļūdu cēloņi un to novēršana.

Ēdiens nav kārtīgi pagatavojies

Iespējamie problēmas cēloņi	Risinājuma veidi
Nebija aizvērts ierīces vāks vai vāks nebija aizvērts pilnībā, tādēļ gatavošanas temperatūra nebija pietiekoši augsta	Gatavošanas laikā neveriet vāku vajā bez nepieciešamības Aizveriet vāku, ir jāatskan klikšķim. Pārīcinieties, ka nekas nereturē cieši aizvērt vāku un iekšēja vāka blīves gumija nav deformējusies
Ir slikti kontakts starp kausu un sildelementu, tādēļ gatavošanas temperatūra nav pietiekoši augsta	Traukam ir jābūt ieliktam korpusā līdzien un tam ir cieši jāpiegū sildelementa diskam. Pārīcinieties, ka multivāres katla darbības kamerā nav svešķermeņu. Nepieļaujiet sildāmā diska nodrošina, ka darba kameru Multicookings svešķermeņi. Izvairītos no apkures diska piesārņojumu.
Neveiksmīga ēdiena sastāvdaļu izvēle. Šis sastāvdaļas neder izvēlētajam gatavošanas veidam vai ir izvēlēta nepareiza gatavošanas programma. Sastāvdaļas sagrieztas pārāk lielos gabalos, nav ievērotas produktu proporcijas. Nepareizi uzstādīts (aprēķināts) gatavošanas laiks. Jūsu izvēlēta recepte neder gatavošanai multivāres katlā	Ieteicams izmantot pārbaudītas (dotām modelim adaptētas) receptes. Izmantojiet receptes, kurām varat uzticēties. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to gatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Tvaicējot: traukā ir par maz ūdens, lai veidotos pietiekams tvaiku daudzums	Ielejiet traukā ūdeni atbilstoši daudzumam, kas norādīts receptē. Ja jums rodas šaubas, pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesā.
Cepot:	Traukā ir ielikts par daudz eļļas
	Pārāk liels mitrums traukā
Vārot: buljona izvaikošana vārot produktus ar paaugstinātu skābju saturu	Cepšanai ir vajadzīgs neliels eļļas daudzums, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Fritējot (vārot eļļā) sekojiet atbilstošas receptes norādēm Cepot neaizveriet multivāres katla vāku, ja vien tas nav norādīts receptē. Svaigi saldētos produktus pirms cepšanas atkausējiet un nolejiet ūdeni Dažiem produktiem pirms vārīšanas ir nepieciešama speciāla apstrāde: skatošana, mērcēšana, utt. Ievērojiet receptē norādītos ieteikumus
Mīklas izstrādājumiem:	Rūgšanas procesā mīkla ir pietūpusi pie iekšējā vāka un nosprostojusi tvaika vārstu
	Traukā ir ielikts par daudz mīklas

PRODUKTS IR PĀRVĀRĪJIES

Jūs esat kļūdījušies produktu izvēlē vai uzstādot (izvēloties) gatavošanas laiku. Sastāvdaļu izmērs ir mazāks nekā nepieciešams	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to gatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Pēc gatavošanas beigām ēdiens pārāk ilgi ir atradies autoīdīšanas režīmā	Nav ieteicams ilgstoši izmantot autoīdīšanas funkciju. Ja jūsu modelim ir paredzēta dotās funkcijas iepriekšēja atsīgēšana, izmantojiet šo iespēju

VĀROT PRODUKTS IZTVAIKO

Vārot piena putru iztvaiko piens	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pastērelizētu pienu ar 2.5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Sastāvdaļas pirms vārīšanas nav apstrādātas vai ir slikti apstrādātas (slikti izskalotas, utt.) Nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas vai nav pareizi izvēlēti produkti	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to gatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei. Graudaugus, gaļu, zivis un jōras produktus vienmēr rūpīgi nomazgājiet pirms gatavošanas

Vārot piena putru iztvaiko piens	Piena kvalitāte un īpašības ir atkarīgas no izgatavošanas vietas un ražošanas procesa. Iesakām izmantot tikai pastērelizētu pienu ar 2.5% tauku saturu. Ja nepieciešams, pienu var atšķaidīt ar dzeramo ūdeni
Produkts veido putas	Ieteicams rūpīgi izskalot produktu, ņemot vārstu vai pagatavot ar atvērtu vāku

ĒDIENS PIEDEG

Trauks ir slikti iztīrīts pēc pēdējās ēdiena gatavošanas reizes. Ir bojāts trauka pretpiedeguma pārklājums	Pirms sākt gatavot, pārīcinieties, ka trauks ir kārtīgi iztīrīts un trauka pretpiedeguma slānis nav bojāts
Kopējais produktu daudzums ir mazāks par receptē ieteicamo	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti
Ir iestatīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim
Cepot: jūs esat aizmirsuši ieliet eļļu; nav samaisīti vai par vēlu apgriezti gatavojamie produkti	Cepot ielejiet traukā nelielu daudzumu eļļas, tas daudz, lai tā plānā kārtā nosegtu trauka apakšu. Lai ēdiens vienmērīgi apceptos, tas periodiski ir jāapmaisa vai pēc noteikta laika jāapgriez
Sautējot: traukā nav pietiekami liels mitrums	Pielejiet traukā vairāk ūdens. Gatavošanas laikā bez nepieciešamības netaisiet vāju multivāres katla vārstu
Vārot: traukā ir pārāk maz šķidrums (nav ievērotas sastāvdaļu proporcijas)	Ievērojiet pareizas proporcijas starp šķidrumu un cietajām sastāvdaļām
Mīklas izstrādājumiem: pirms gatavošanas nav iesmērēta trauka iekšējā virsma	Pirms mīklas ievietošanas traukā, iesmērējiet tā apakšu un sienas ar sviestu vai eļļu (nevajag liet eļļu traukā!)

PRODUKTS IR ZAUDĒJIS GRIEZUMA FORMU

Produkts traukā ir pārāk bieži maisīts	Produktus cepot, apmaisiet tos ne biežāk kā reizi 5-7 minūtēs
Ir uzstādīts pārāk liels gatavošanas laiks	Samaziniet gatavošanas laiku vai sekojiet receptes ieteikumiem, kura ir adaptēta dotajam ierīces modelim

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS IR PĀRĀK MITRS

Izmantoti nepiemēroti produkti, kas rada papildus mitrumu (suiļīgi dārzeņi vai augļi, sasaldētas ogas, krējums, utt.)	Izvēlieties sastāvdaļas atbilstoši receptei. Neizvēlieties gatavošanai produktus, kuri satur papildus mitrumu vai izmantojiet tos pēc iespējas mazākā daudzumā
Gatavais ēdiens ir pārāk ilgi turēts aizvērtā multivāres katlā	Izņemiet izstrādājumu no multivāres katla uzreiz pēc pagatavošanas. Ja ir nepieciešams, varat atstāt to uz nelielu laiku ar ieslēgtu autoīdīšanas režīmu

MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMS NAV UZRŪDZIS

Slikti saputotas olas ar cukuru	Izmantojiet pārbaudītu (dotajam ierīces modelim adaptētu) recepti. Sastāvdaļu izvēlei un proporcijai, to gatavošanas veidam, programmai un gatavošanas laikam ir jāatbilst izvēlētajai receptei
Mīklā pārāk ilgi turēts cepamais pulveris	
Nav izsijāti milti vai slikti samīcīta mīkla Ir pievienotas nepareizas sastāvdaļas	

Dažas REDMOND multivāres katlu modeļos programmām „STEW” un „SOUP” nostrādā aizsardzības sistēma pret ierīces pārkaršanu, ja traukā nav pietiekams šķidruma daudzums. Šādā gadījumā gatavošanas programma pārtrauc darbību un pāriet autoīdīšanas režīmā.

Ieteicamais tvaicēšanas laiks dažādiem produktiem

	Produkts	Svars, kg(daudzums)	Ūdens daudzums, ml	Gatavošanas laiks, min
1	Cūkgaļas / liellopa fileja (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	20/30
2	Jēra gaļas fileja (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	25
3	Vistas fileja (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
4	Frikades/ kotletes	180 (6 gab.) / 450 (3gab.)	500	10/15
5	Zivs (fileja)	500	500	10
6	Garneles (tīrītas, vārītas – saldētas)	500	500	5
7	Kartupeļi (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	15
8	Burkāni (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	35
9	Bietes (kubiņi 1,5 x 1,5 cm)	500	500	95
10	Dārzeni (svaigi sasaldēti)	500	500	10
11	Olas	3 gab.	500	10

i Jāpņem vērā, ka šie ir vispārīgie ieteikumi. Reālais tvaicēšanas laiks var atšķirties no ieteiktā atkarībā no konkrētā produkta kvalitātes, kā arī jūsu pašu gaumes.

Ieteicamie temperatūras uzstādījumi programmai „MULTICOOK”

Nr.	Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
1	35°C	Mīklas raudzēšana, etiķa pagatavošana
2	40°C	Jogurta pagatavošana
3	45°C	Skābēšana
4	50°C	Raudzēšana
5	55°C	Fadža pagatavošana
6	60°C	Zaļās tējas, bērnu pūrtika pagatavošana
7	65°C	Gaļas gatavošana vakuuma iepakojumā
8	70°C	Punša pagatavošana
9	75°C	Pasterizācija, baltās tējas pagatavošana
10	80°C	Karstviņa pagatavošana
11	85°C	Biezpiena vai ēdlienu gatavošana, kuriem nepieciešams ilgs gatavošanas laiks
12	90°C	Sarkanās tējas pagatavošana
13	95°C	Piena putru pagatavošana
14	100°C	Bezē, ievārījumu pagatavošana
15	105°C	Galerta pagatavošana
16	110°C	Sterilizācija
17	115°C	Sīrupa pagatavošana

Nr.	Darba temperatūra	Lietošanas ieteikumi (skatiet arī receptu grāmatu)
18	120°C	Stilbiņu pagatavošana
19	125°C	Sautētas gaļas pagatavošana
20	130°C	Sacepuma pagatavošana
21	135°C	Gatavo ēdlienu apcepšana, lai tie iegūtu kraukšķīgu garoziņu.
22	140°C	Žāvēšana
23	145°C	Dārzeņu un zivs cepšana folijā
24	150°C	Gaļas cepšana folijā
25	155°C	Rauga mīklas izstrādājumu cepšana
26	160°C	Putnu gaļas cepšana
27	165°C	Steiku cepšana
28	170°C	Fritēšana (vārīšana eļļā) (frit kartupeļi, vistas nageti, utt.)

Gatavošanas programmu kopsavilkuma tabula (rūpnīcas iestatījumi)

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ieteicamais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Atliktais starts, stundas	Darības parametru gaidīšanas režīms	Autoizlīdzana
MULTICOOK	Dažādu ēdlienu pagatavošana ar iespēju iestatīt gatavošanas temperatūru un laiku.	15 min	5 min – 1 stunda / 1 min 1 stunda – 12 stundas / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Piena putru gatavošana	10 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min	✓		✓
STEW	Gaļas, zivju, dārzeņu, dažādu piedevu un daudzkomponentu ēdlienu sautēšana	1 stunda	20 min – 12 stundas / 5 min	✓		✓
FRY	Gaļas, zivs, dārzeņu un daudzkomponentu ēdlienu cepšana	15 min	5 min – 1 stunda 30 min / 1 min			✓
SOUP	Bujonu, mērču, dārzeņu un auksto zupu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
STEAM	Gaļas, zivs, dārzeņu un citu produktu tvaicēšana.	15 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Makaronu izstrādājumu pagatavošana no dažādiem graudaugiem; cīsiņu, peļmeņu un citu pusfabrikātu vārīšana.	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Karsēta piens, sautētas gaļas, stilbiņu, galerta gatavošana	5 stundas	1 stunda – 8 stundas / 10 min	✓		✓
BOIL	Dārzeņu un pārīšaugu vārīšana	40 min	5 min – 2 stundas / 5 min	✓		✓
BAKE	Keksu, biskvītu, sacepumu, rauga un kārtainās mīklas priēģu gatavošana	1 stunda	20 min – 8 stundas / 5 min	✓		✓
GRAIN	Dažādu graudaugu un piedevu gatavošana. Ūdeni vārīto irideno putru gatavošana.	35 min	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓

LVA

Programma	Lietošanas ieteikumi	Ierīcē iestatītais gatavošanas laiks	Gatavošanas laika diapazons/ iestatīšanas solis	Aklais starts, stūfēns	Dabīgas garšvielu garšības režīms	Autoizlīšana
PILAF	Dažādu plovu (ar gaļu, zivīm, putnu gaļu, dārzeņiem) gatavošana.	1 stunda	20 min – 1 stunda 30 min / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Dažādu jogurtu pagatavošana	8 stundas	6 stundas – 12 stundas / 10 min	✓		
PIZZA	Pīcas pagatavošana	25 min	20 min – 1 stunda / 5 min	✓		✓
BREAD	Kviešu un rudzu maizes gatavošana (ieskaitot mīklas raudzēšanu).	3 stundas	1 stunda – 6 stundas / 10 min	✓		
DESSERT	Dažādu augļu un ogu desertu gatavošana	1 stunda	5 min – 4 stundas / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Ātra rīsu un ūdenī vārīto iridno putru gatavošana	Automātiska izslēgšanās pēc pilnīgas ūdens vārīšanās				✓

VII. PIRMS VĒRŠANĀS SERVISA CENTRĀ

Bojājums	Iespējamie cēloņi	Bojājumu novēršana	
Uz displeja parādījās paziņojums par kļūdu: E1 – E4	Sistēmas kļūda, iespējams vadības plātes vai sildelementa bojājums.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tai atdzist. Cieši aizveriet vāku, pieslēdziet ierīci elektrotīklam.	
Ierīce neieslēdzas	Strāvas vads nav pievienots ierīcei un (vai) kontaktligzdai	Pārīcinieties, ka noņemamais strāvas vads ir ievietots pareizajā ierīces ligzdā un pievienots kontaktligzdai	
	Bojāta kontaktligzda	Pieslēdziet ierīci kontaktligzdai, kura darbojas	
	Tīklā nav elektropadeves	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir zem normas, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
Ēdiens gatavojas pārāk ilgi	Strāvas zudumi elektropadeves laikā (nestabils strāvas spriegums vai tas atrodas zem normas)	Pārbaudiet strāvas spriegumu elektrotīklā. Ja tas ir nestabils vai zem normas, vēršieties pie atbilstošā pakalpojuma sniedzēja	
	Starp trauku un sildelementu atrodas svešķermeņi vai kādas daļiņas (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi)	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Likvidējiet svešķermeņus vai daļiņas	
	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts netīdzeni	Uzstādiet trauku tīdzeni	
	Sildīšanas disks ir ļoti netīrs	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ļaujiet tam atdzist. Notīriet sildīšanas disku	
Gatavošanas laikā no vāka apakšas izplūst tvaiks	Trauks un multikatta iekšējais vāks hermētiski nesavienojas	Trauks ierīces korpusā ir uzstādīts netīdzeni	Uzstādiet trauku tīdzeni
		Vāks nav cieši aizvērts vai zem vāka ir iekļuvis svešķermeņi	Pārbaudiet, vai starp vāku un ierīces korpusu nav svešķermeņu (atkritumi, graudi, ēdiena gabaliņi), izņemiet tos. Aizverot vāku, vienmēr ir jāatskan klikšķim
		Iekšējā vāka bīvējošā gumija ir netīra, deformējusies vai bojāta	Pārbaudiet iekšējā vāka bīvējošo gumiju. Iespējams, to vajag nomainīt

i Gadījumā, ja neizdevās likvidēt bojājumus, griežieties autorizētajā servisa centrā.



Ekoloģiski nekaitīga utilizācija (elektronisko un elektrisko ierīču utilizācija)

Iepakojumu, lietošanas instrukciju, kā arī pašu ierīci nepieciešams utilizēt atbilstoši vietējai atkritumu pārstrādes programmai. Rūpējieties par apkārtējo dabu: neizmetiet šādus izstrādājumus kopā ar parastajiem sadzīves atkritumiem.

Izmantotās (vecās) ierīces nedrīkst izvest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem, tos ir nepieciešams utilizēt atsevišķi. Vecās tehnikas īpašniekiem ir jānodod to speciālos pieņemšanas punktus vai atbilstoši organizācijai. Tādā veidā Jūs palīdzat vērtīgu izejvielu pārstrādes procesam.

Dotā ierīce ir nomarkēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/EU, kas regulē elektrisko un elektronisko iekārtu utilizāciju.

Dotā direktīva nosaka galvenās elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu utilizācijas un pārstrādes prasības, kuras darbojas visā Eiropas Savienības teritorijā.



Enne käesoleva toote kasutamist lugege hoolikalt läbi kasutusjuhend ja säilitage see käsiraamatuna. Seadme õige kasutus pikendab oluliselt selle kasutusaeaga.

Käesolevas juhendis olevad ohutusmeetmed ja instruksioonid ei hõlma kõik võimalikud olukorrad, mis võivad tekkida seadme kasutamise protsessis. Seadme kasutamisel kasutaja peab juhinduma tervest mõistusest, olla ettevaatlik ja tähelepanelik.

OHUTUSMEETMED

- Tootja ei kannu vastutust vigastuste eest, mis on esile kutsutud ohustehnika nõuete ja toote kasutusreeglite mittejärgimisega.
- Nimetatud elektriseadet võib kasutada korterites, suvilates ja teistes taolistes mitte-tööstusliku kasutamise tingimustes. Seadme tööstuslikku või muud otstarbekohatut kasutamist loetakse toote kasutuse rikkumiseks. Sel juhul ei kannu tootja vastutust võimalike tagajärgede eest.
- Enne seadme sisselülitamist elektrivõrku, kontrollige, kas selle pinge vastab seadme nominaalsele toitepingele (vt. tehniline iseloomustik või toote tehasetabelit)
- Kasutage seadme tarbitavale võimsusele arvestatud pikendit. Selle nõude mittejärgimine võib tingida lühise või kaabli süttimise.
- Lülitage seade vaid maandust omavatesse pistikutesse – see on kohustuslik nõue elektrilöögi kaitse eest.

STOP

TÄHELEPANU! Seadme töö ajal soojenevad selle korpus, anum ja metalldetailid! Olge ettevaatlikud! Kasutage pajalappe. Kuumast aurust saadavate põletuste vältimiseks ärge kummarduge seadme kohale kaane avamisel.

- Lülitage seade pistikust välja peale selle kasutamist, samuti selle puhastamise või ümberasetamise ajal. Elektri juhe võtke välja kuivade kätega, hoides seda kahvlist, mitte aga juhtmest.
- Ärge paigaldage elektritoitejuhet ukseavadesse või soojusallikate läheduses. Jälgige, et elektri juhe ei oleks kokku keerdunud ja painutatud, ei puutuks kokku teravate esemetega, mööbli nurkadega ja äärtega.

STOP

MEELESPEA: elektri juhtme juhulik vigastamine võib tingida garantiitingimustele mittevastavaid vigastusi, samuti tekitada elektrilöögi. Vigastatud elektrikaabel tuleb viivitamatult lasta hoolduskeskuses välja vahetada.

- Seadet ärge paigaldage pehmele pinnale, ärge katke seda töö ajal – see võib tingida seadme ülesoojenemise ja selle vigastumise.

EST

- Seadet on keelatud kasutada avatud õhus – niiskuse või kõrvaliste esemete sattumine seadme korpusesse võivad tingida tõsised vigastusi.
 - Enne seadme puhastamist veenduge, et see on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud. Järgige rangelt seadme puhastamise juhendeid.
- STOP** *KEELATUD on paigutada seadet vette või asetada seda jooksva vee alla!*
- Lapsed vanuses 8 aastat ja vanemad ning keha-, meele- või vaimupuudega inimesed ja inimesed, kellel pole piisavalt kogemusi või teadmisi, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all ja/või juhul, kui neid on eelnevalt seadme ohutus kasutamises instrueeritud ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8 aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanute järelevalveta puhastada ega hooldada.
 - Pakkematerjalid (kile, vahtplast jms) võivad olla lastele ohtlikud. Lämpumisoht! Hoidke neid lastele kättesaamatus kohas.
- Keelatud on seadme iseseisev remont või muudatuste tegemine selle konstruktsiooni. Seadme remonti peab tegema eranditult autoriseeritud hoolduskeskuse spetsialist. Ebaprofessionaalselt tehtud remont võib tingida seadme rikke, trauma või vara kahjustuse.
- STOP** *TÄHELEPANU! Mis tahes rikete korral on seadme kasutamine keelatud.*

Tehniline iseloomustus

Mudel.....	RMC-M90E
Võimsus.....	860-1000 Wt
Pinge.....	220 – 240 V, 50/60 Hz
Elektriõigikaitse.....	klass I
Anuma maht.....	5 l
Anuma kate.....	kõrbemisvastane keraamiline
Ekraan.....	LED, värviline
3D-soojendus.....	olemas
Välismootmed.....	377 x 285 x 240 mm
Netokaal.....	3,4 kg

Programmid

- MULTICOOK (MULTIKOKK)
- OATMEAL (PIIMAPUDER)
- STEW (HAUTAMINE)
- FRY (PRAADIMINE)
- SOLUP (SLUPP)
- STEAM (AJURUL VALMISTAMINE)
- PASTA (MAKARONID)
- SLOW COOK (AJURUTAMINE)
- BOIL (KEETMINE)
- BAKE (KUPSETISED)
- GRAIN (TERAVILJAD)
- PILAF (PILAFF)
- YOGURT/DOUGH (JOGURT/TAINAS)
- PIZZA (PITSA)
- BREAD (LEIB)
- DESSERT (DESSERTID)
- QUICK COOK (EKSPRESS)

Funktsioonid

Välismoitide temperatuuri ülalhoidmine (autosoojendus).....	olemas, kuni 24 h
Autosoojenduse eelne väljalülitamine.....	olemas
Töödote soojendamise.....	olemas, kuni 24 h
Eelseadistus.....	olemas, kuni 24 h

Komplektatsioon

Multikeetja.....	1 tk.
Anum.....	1 tk.
Konteiner aurul valmistamiseks.....	1 tk.
Fritüüril praadimise korv sangaga.....	1 tk.
Mööteklaa.....	1 tk.
Kopsik.....	1 tk.
Lame lusikas.....	1 tk.
Raamat «100 retsepti».....	1 tk.
Kopsiku/lusikahoidja.....	1 tk.
Kasutusjuhend.....	1 tk.
Hoidlusraamat.....	1 tk.
Elektritoitejuhe.....	1 tk.

Oma toadangu täistamise käigus on tootjal õigus täiendada etteavastamisteta muuta disaini, komplektatsiooni, samuti tehnilisi iseloomustikke. Tehnilistes andmetes on lubatud hälve ±10%.

Multikeetja RMC-M90E konstruktsioon (skeem A1, lk. 4)

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Seadme kaas | 5. Ekraaniga juhtpaneel |
| 2. Eemaldatav sisekaas | 6. Korpus |
| 3. Anum | 7. Ülekandmise käepide |
| 4. Kaane avamis nupp | 8. Eemaldatav auruklapp |

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 9. Lame lusikas | 13. Fritüüril praadimise korv |
| 10. Kopsik | 14. Kopsiku- ja lusikahoidja |
| 11. Mööteklaa | 15. Elektrijuhe |
| 12. Konteiner aurul valmistamiseks | 16. Kondensaadi kogumiskonteiner |

Juhtpaneel (skeem A2, lk. 5)

Multikeetja REDMOND RMC-M90E on seadestatud puuetundliku juhtpaneeliga paljufunktsionaalse värvilise LED-ekraaniga.

- «Reheat/Cancel» («Lõpetamine/Soojendamise») – soojendusfunktsiooni sisse-/väljalülitamine; valmistamisprogrammi töö katkestamine; sisetatud parameetrite nullimine.
- «Time delay» («Eelseadistus») – eelseadistatava režiimi sisselülitamine
- «Temperature» («Temperatuur») – temperatuuritähenduse indikaator programm «MULTICOOK».
- «Hour» («Tunnid») – tundide tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
- «Min» («Minutid») – minutite tähenduse valik valmistamisaja režiimis ja eelseadistuse režiimis.
- «Quick cook» («Ekspress») – programmi «QUICK COOK» käivitamine.
- «Menu/Keep Warm» («Menüü/Autosoojendus») – automaatse valmistusprogrammi valik.
- «Start» – seatud valmistamisrežiimi sisselülitamine.
- Ekraan.

Ekraani seadestus (skeem A3, lk. 6)

- Automaatprogrammi «QUICK COOK» töö indikaator.
- Valmistamis/soojendamisprogrammi töö indikaator.
- Valmistamisetaipi indikaatorid.
- Temperatuuritähenduse indikaator programm «MULTICOOK».
- Funktsiooni «Time delays» töö indikaator.
- Taimer i näidrežiimi indikaator.
- Taimer.
- Valitud automaatvalmistamisprogrammi indikaator.

I. ENNE KASUTUS

Võtke toode ja selle komplekteerivad osad ettevaatlikult karbist välja. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

Kindlasti säilitage kõik hoiatavad sildid, sildid-tähised ja toote korpusel olev seerianumbri silt! Seadmel oleva seerianumbri puudumine jätab teid automaatselt ilma garantiiohulduse õigusest.

Pühkige seadme korpuset niiske lapiga. Peske anumad sooja seebiveega. Kuivatage hoolikalt. Esimesel kasutusel võib tekkida kõrvaline lõhn, mis ei ole seadme vigastuse näitajaks. Sel juhul teostage seadme puhastus.



Peale seadme transportimist ja madalatel temperatuuridel säilitamist on vaja seadet enne sisselülitamist hoida toatemperatuuril vähemal 2 tundi. **TÄHELEPANU!** Seadme töstmine täidetud kaussiga on keelatud.

Ärge lülitage seadet sisse, ilma sees kaussi või tühi kauss – juhusliku alustada cooking programm see toob kaasa kriitilise ülekuumenemise seadet kahjustada või mitte-stick kattega. Enne praadimist tooteid, valatakse vähe tainset või päevalilleõli kaussi.



TÄHELEPANU! Seadme töstmine kausi käepidemetega on keelatud!

II. MULTIKEETJA KASUTUS**Enne esmast sisselülitamist**

Asetage seade kõvale horisontaalsele pinnale nii, et auruclapist tulev kuum aur ei satuks tapetidele, dekoratiivsetele katelele ja muudele esemetele ja materjalidele, mis võivad kannatada kõrgenenud niiskusest ja temperatuurist.

Enne valmistamist veenduge, et multikeetja välised ja nähtavad sisemised osad ei oleks vigastatud, nendel ei esineks kilde ja muid defekte. Anuma ja soojenduskaabri põhja vahet ei tohi olla kõrvalisi esemeid.

Valmistamisaja seadmine

Multikeetjas REDMOND RMC-M90E võib iseseisvalt seada iga programmi jaoks valmistamisaja (väljaarvatud programm «QUICK COOK»). Etteantud aja muutmistamm ja võimalik vahemik sõltuvad valitud valmistamise programmist. Aja muutmiseks:

- Peale valmistamisprogrammi valikut vajutades klahvi «Hour» seadke kella tähenduse. Kui vajutada klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
- Vajutades klahvi «Min», seadke minutite tähenduse. Kui vajutada klahvi mitme sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.
- Vajadusel seadke valmistamisega vähem kui üheks tunniks, vajutage klahvi «Hour» kuni kella tähendus nullitakse. Klahvi «Min» vajutusega seadke vajalik minutite tähendus.
- Valmistamisaja seadmise lõppedes (ekraan vilgub edasi) suunduge järgmisele etapile vastavalt valitud valmistamisaja algoritmile. Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogramm sisetada uuesti.



Valmistamisaja käsitsi seadmisel arvestage võimaliku ajavahet ja paigaldussammu, mis on ette nähtud teie poolt valitud valmistamisprogrammiga kooskõlas valmistamisprogrammi koondtabeliga.

Selleks, et teil oleks mugavam algab etteantava aja vahemik valmistamisprogrammides minimaalsest tähendusest. See võimaldab mõne aja võrra pikendada programmi tööd, kui toit ei jõudnud valmda seadistatud ajal.

Mõnedes automaatprogrammides algab seatud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale seadme väljumist seadistatud tootemperatuurile. Näiteks, kui kallata külm vesi ja seada programm «STEAM» valmistamisajaks 5 minutit, käivitub programm ja algab etteantud valmistamisaja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja anumus piisava koguse auru tekkimist.

Programm «PASTA» algab etteantud aja tagasiarvestus vaid peale vee keemahakkamist ja klahvi «Start» korduvat vajutust.

Funktsioon «Time delay»

Funktsioon võimaldab ette anda ajavahemiku, mille järgselt peab toit valmis olema (arvestades programmi töö aega). Aja võib seada 10 minutit kuni 24 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga. Peab arvestama, et eelseadistuse aeg peab olema suurem, kui määratud valmistamisega, vastasel juhul alustab programm tööd kohe peale klahvile «Start» vajutamist.

Võite valida eelseadistuse aja peale automaatprogrammi valikut, temperatuuritähenduste ja valmistamisaja seadmist:

- Klahvile «Time delay» vajutades lülitage eelseadistuseks sisse aja seadmise režiim. Ekraanile ilmub kirje «Time delay» taimer hakkab vilkuma.
- Klahvi «Hour» vajutusega muutke samm-sammult kella tähendust. Seatud ajaformaat – 24 tundi. Kui vajutada klahvi mõne sekundi vältel, algab tähenduse kiirendatud muutmine.

- Klahvi «Min» vajutusega muutke samm-sammult minutite tähendust. Kui vajutada klahvi mõne sekundi vältel, algab tähendus kiirendatud muutmine.
- Vajadusel seadke valmistamisaja vähem kui üheks tunniks, kella seadmise režiimis vajutage järjestikku klahvi «Unnids» kella tähenduse nullimiseni. Seejärel vajutades klahvi «Min», seadke vajalik minutite tähendus.
- Tehtud seadistuste tühistamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel», mille järgselt on vaja kogu valmistamisprogrammi sisestada uuesti.
- Aja seadmise lõppedes vajutage ja hoidke all klahvi «Start» mõne sekundi jooksul. Süttib funktsiooni «Time delay» töö indikaator, programmi käivitub ja algab aja tagasiarvestus.
- Määratud aja pärast on toit valmis. Programmi lõppedes lülitub automaatselt välja valmistoitute temperatuuri ülalhooidmise funktsioon (autosoojendus) ja süttib klahvi «Reheat/Cancel» indikaator.
- Autosoojenduse väljalülitamiseks vajutage klahvi «Reheat/Cancel». Klahvi indikaator kustub.

i Eelsadistuse funktsioon on olemas kõikides valmistamise automaatprogrammides, väljaarvatud programmides «FRY», «PASTA» u «QUICK COOK». Ei soovitata kasutada funktsiooni «Time delay», kui retseptid kasutatakse kiirelt riknevaid toiduaineid (munad, värsked piim, liha, juust jm).

Aja seadmisel funktsioonis «Time delay» on vaja arvestada, et aja tagasiarvestus programm «STEAM» algab vaid peale seda, kui multikeetja on saavutanud vajaliku töitemperatuuri (peale veie keemahakkamist).

Valmistoitute temperatuuri ülalhoiu funktsioon «Keep warm» (autosoojendus)

Lülitub sisse automaatselt valmistamisprogrammi töö lõppedes ja võib hoida valmistoitute temperatuuri vahemikus 70–75°C 24 tunni vältel. Autosoojenduse ajal põleb klahvi «Reheat/Cancel» indikaator, ekranile kuvatakse aja otsene tagasiarvestus antud programmis. Vajadusel võib autosoojenduse välja lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel».

Autosoojenduse eelnev väljalülitamine

Autosoojenduse väljalülitamine valmistamisprogrammi töö lõppedes ei ole alati soovitatav. Multikeetjas REDMOND RMC-M90E on võimalus nimetatud programmi eelnevalt välja lülitada käivitamise ajal või põhilise valmistamisprogrammi ajal. Selleks vajutage starti ajal või valmistamisprogrammi ajal ja hoidke mõne sekundi jooksul all klahvi «Menu», kuni klahvi «Reheat/Cancel» indikaator kustub. Autosoojenduse taastülitamiseks vajutage klahvi «Menu» veeikord (süttib klahvi «Reheat/Cancel» indikaator).

Toitute soojendamise funktsioon

Multikeetjat REDMOND RMC-M90E võib kasutada külmade toitute soojendamiseks. Selleks:

- Pange toiduained anumasse, paigutage see multikeetja korpusse.
- Sulgege kaas lõpsatuseni, lülitage seade elektrivõrku.
- Vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel» helisignaali kolmiseni. Ekraanil süttib vastav indikaator ja soojendus lülitub sisse. Taimer alustab soojendamise aja tagasiarvestust.

Seade soojendab toidu temperatuurini 70–75°C ja võib hoida toitu kuumana 24 tunni vältel. Vajadusel võib autosoojenduse peatada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Reheat/Cancel», kuni ekranil kustuvad vastavad indikaatorid.

i Vaatamata sellele, et multikeetja võib toidu hoida soojana kuni 24 tundi, ei soovitata toitu jätta soojana seisma enam kui kaheks-kolme tunniks, kuna see võib tingida toidu maitseomaduste muutuse.

Automaatprogrammide kasutamise üldkord

! TÄHTSI! Kui kasutate seadet veie keetmiseks (näiteks toiduainete keetmisel), ON KEELATUD seada valmistamistemperatuuri üle 100°C. See võib põhjustada seadme ülekuumenemise ja sellest tulenevaid rikkaid. Sellel põhjusel ON KEELATUD kasutada veie keetmiseks programme «FRY», «BREAD», «BAKE».

1. Valmistage ette (möötkte) vajalikud toiduained.
2. Pange toiduained multikeetja anumasse vastavalt valmistamisprogrammile ja asetage see seadme korpusse. Jälgige, et kõik toiduained, muuhulgas vedelik, oleksid anuma välispoolni asuvad maksimaalselt märgist alpool. Veenduge, et anum on asetatud otse ja see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
3. Sulgege multikeetja kaas lõpsatuseni. Lülitage seade elektrivõrku.

i TÄHELEPANU! Kui küpsatate kõrgel temperatuuril suure koguse taimelõnga, jätke seadme kaas alati lahti.

4. Vajutades klahvi «Menu» valige vajalik valmistamisprogramm (ekraanil süttib vastava programmi indikaator).
5. Kui teid ei rahulda vaikumisi seadud valmistamisajaga, võite seda tähendust muuta klahvidele «Hour» ja «Min» vajutades.
6. Vajadusel seadke eelseadistuse aeg. Funktsioonis «Time delay» ei ole programmides «FRY», «PASTA» ja «QUICK COOK».
7. Valmistamisprogrammi käivitamiseks vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «Start», kuni süttivad klahvide «Start» ja «Reheat/Cancel» indikaatorid. Hakkab tööle seadistatud programmi ja valmistamisaja tagasiarvestus. Programm «STEAM» algab aja tagasiarvestuse veie keemahakkamisel ja piisava aurutiheduse saavutamisel anumad; programm «PASTA» – peale veie keemahakkamist anumad, toiduainete panekut ja klahvi «Start» teistkordset vajutamist.
8. Vajadusel võib autosoojendusfunktsiooni eelnevalt välja lülitada, vajutades ja hoides all klahvi «Menu», kuni kustub klahvi «Reheat/Cancel» indikaator. Klahvi «Menu» teistkordne vajutus võib antud funktsiooni taas sisse lülitada. Autosoojendusfunktsiooni ei ole programmides «YOGHURT» ja «BREAD».
9. Valmistamisprogrammi lõppemisel teavitab teid helisignaali. Järgnevalt, sõltuvalt valitud programmist või jooksvast seadistusest, läheb seade üle autosoojendusrežiimi (põleb klahvi «Reheat/Cancel» indikaator) või ooterežiimi (vlgub klahvi «Start» indikaator).
10. Selleks, et tühistada sisestatud programmi, katkestada valmistamisajaga või autosoojendus, vajutage ja hoidke mõne sekundi vältel klahvi «Reheat/Cancel».

! Kvaliteetse tulemuse saavutamiseks soovitame kasutada multikeetjale REDMOND RMC-M90E lisatud raamatus toodud retsepti, mis on spetsiaalselt välja töötatud antud mudelile.

Jaatises Cooking Tips leiate vastused kõige sagedamini esitatavatele küsimustele.

i Kui teie arvates ei suutnud te saavutada soovivat tulemust tavalistes automaatprogrammides, kasutage universaalselt laiendatud käsiseadistusega programmi «MULTICOOK», mis avab teie toiduvalmistamise eksperimendile suure võimalused.

Programm «MULTICOOK»

Nimetatud programmi on mõeldud praktiliselt mistahes toitade valmistamiseks kasutajaga poolt seadud valmistamisaja ja temperatuuri parameetritega. Tänu programmile «MULTICOOK» võib Multikeetja REDMOND RMC-M90E asendada terve rida kõigiseadmeid ja valmistada toitu praktiliselt mistahes teie huvitava, vanas kulinaariaalases raamatus loetud või Internetist võetud retsepti järgi.

Et oleks mugavam, toitade valmistamise korral temperatuuril alla 80°C, on autosoojenduse funktsioon välja lülitatud. Vajadusel võib selle käsitada sisse lülitada, vajutades ja hoides mõne sekundi vältel all klahvi «Menu» peale valmistamisaja käivitamist, kuni süttib indikaator «Reheat/Cancel».

Vaikimisi valmistamise aeg programmis «MULTICOOK» on 15 minutit, vaikimisi valmistamise temperatuur 100°C.

Temperatuuri käsitati reguleerimise vahemik (muudetav klahvile «Temperature» vajutamisega): 35-170°C 5°C – muutmissammuga.

Aja käsitati reguleerimise vahemik: 5 minutit – 12 tunni 1-minutilise muutmissammuga kuni 1-tunnisele intervallile või 5-minutilise muutmissammule enam kui 1-tunnisele intervallile.

STOP Kui te kasutate «MULTICOOK» programmi keeva veega (näiteks, kui cooking tooted), on KEELATUD määrata küpsatamise temperatuur üle 100°C.

! Programmis «MULTICOOK» on võimalik valmistada hulgaliselt erinevaid toite. Kasutage raamatus «100 retsepti» meie professionaalsete kokkadelt või spetsiaalselt temperatuuritabelit erinevate toitade ja toiduainete valmistamiseks.

Programm «OATMEAL»

Soovitatakse piimaputru valmistamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis on 10 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitati vahemikus 5 minutit kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

Programm «OATMEAL» on mõeldud putru valmistamiseks vähesel kalorsusega pastöriseeritud piimast. Piima väljakuumise vältimiseks ja vajaliku tulemuse saavutamiseks soovitatakse enne valmistamist:

- hoolikalt pesta läbi kõik täisteraviljad (riis, tatar, hirss), kuni vesi jääb puhtaks;
- enne valmistamist määrada multikeetja anum väga;
- rangelt järgida proportsioone, mõttes toiduained vastavalt retseptiraamatu soovitusetele, suurendada või vähendada toiduainete kogust vaid proportsionaalselt;
- täispiima kasutamisel lahustada see jogogiveega vahekorras 1:1. Piima ja teraviljade omadused võivad erineda sõltuvalt päritolust ja tootjast, mis vahest võib end tunda anda valmistamise tulemustel.

Kui programm «OATMEAL» oodatud tulemust ei saavutata, kasutage universaalselt programmi «MULTICOOK». Piimapudru valmistamiseks optimaalne temperatuur moodustab 95°C. Toiduainete kogust ja valmistamise aega valige vastavalt retseptile.

STOP Kui te kasutate MULTICOOK programmi keeva veega (näiteks, kui cooking tooted), Et määrata küpsatamise temperatuur üle 100°C.

Programm «STEW»

Soovitatakse juurviljade, liha, linnuliha, mereandide hautamiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitati vahemikus 20 minutit 12 tunni 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «FRY»

Soovitav liha, juurviljade, linnu ja mereandide praadimiseks. Vaikumisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitati vahemikus 5 minutit kuni 1 tunni 30 minutini 1-minutilise paigaldussammuga.

«Time delay» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.

! Selleks, et toiduained ei kõrbeks põhja, järgige retseptiraamatus toodud soovitusi aja periooditi segage anumad olevald toiduainet. Lubatud on valmistada avatud kaanega multikeetjas.

Programm «SOUP»

Soovitatakse erinevate suppide, puljongite, samuti pottpilde ja jookide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «STEAM»

Soovitatakse juurviljade, kala, liha, mantide, dieettoitude ja taimeoitode, lastetoitude aurul valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 15 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Nimetatud programmil valmistamiseks kasutage spetsiaalset konteinerit (kuulub komplekti).

1. Kallake anumasse 600–1000 ml vett. Paigutage anumasse aurul valmistamise konteiner.
2. Mõõtko ja valmistage toiduained ette vastavalt retseptile, paigutage nad ühtlaselt aurul valmistamise konteinerisse ja asetage anum seadme korpusesse. Veenduge, et see puutub tihedalt kokku soojenduselemendiga.
3. Järgige peatüki «Automaatprogrammide kasutamise üldkord» p. 3-10 näpunäiteid.



Programmis algab aja tagasiarvestus peale vee keemahakkamist ja aurul piisava tiheduse saavutamist anumast.

Kui antud programmis te ei kasuta aja automaatseadistusi, kasutage aurul valmistamise aja tabelit erinevate toitude jaoks.

Programm «PASTA»

Soovitatakse makaronitoodete, pelmeenide, viinerite, hinkalide valmistamiseks, munade keetmiseks jne. Vaikimisi valmistamise aeg moodustab 8 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 2 minutist kuni 20 minutini 1-minutilise paigaldussammuga. Programm näeb ette vee keemahakkamist, toiduainete sissestamist ja nende edasist valmistamist. Vee keemahakkamisest ja toiduainete sissepanemise vajadusest annab teada helisignaali. Valmistamisprogrammi tööaja tagasiarvestus algab peale korduvat vajutust klahvile «Start».

«Time delay» funktsiooni nimetatud programmis ei ole.



Mõnede toiduainete valmistamisel (näiteks makaronid, pelmeenid jne.) tekib vahet. Vahu väljakeemise vältimiseks anumast võib avada kaane mõne minuti pärast peale toiduainete panemist keevasse vette.

Programm «SLOW COOK»

Soovitatakse hautatud liha, ahjupiima valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 5 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnini 8 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm «BOIL»

Soovitatakse juurviljade ja ubade valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 40 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 2 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «BAKE»

Soovitatakse biskviitide, vormide, pärimi- või lehttaignast küpsetiste küpsetamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist 8 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.



Biskviidi valmidust võib kontrollida sellesse puupulga (hambaorgi) torgates. Kui väljavõtmisel ei jää selle külge taigen – on biskviit valmis.

Leiva valmistamisel soovitatakse toidu automaatsoojenduse funktsioon välja lülitada kõikidel etappidel.

Programm «GRAIN»

Programm soovitatakse sömerate putrede valmistamiseks mistahes teraviljadest, erinevate lisandite valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 35 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «PILAFF»

Soovitatakse erinevat liiki pilaffide valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist kuni 1 tunni 30 minutini 10-minutilise paigaldussammuga.

Programm «YOGURT»

Nimetatud programmi abil võite oma kodus valmistada erinevaid ja kasulikke jogurteid. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 8 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 6 tunnini 12 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

Koostisainete panemisel anumasse jälgi, et need oleksid 1/2 jagu allpool anumast sisepinnast.



Jogurite valmistamiseks võite kasutada spetsiaalseid jogurti valmistamise purkide komplekti REDMOND RAM-G1 (soetatakse eraldi).

Programm «PIZZA»

Soovitatakse piitsa valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 25 minutit. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 20 minutist kuni 1 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «BREAD»

Soovitatakse nisujahust ja rukkijahu lisanditega leiva valmistamiseks. Programm näeb ette täieliku valmistamise tsükli – alates taigna kerkimisest kuni küpsetamiseni. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 3 tundi. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 1 tunnini 6 tunnini 10-minutilise paigaldussammuga.

Autosoojendusfunktsiooni nimetatud programmis ei ole.

Koostisainete panemisel anumasse jälgi, et need oleksid 1/2 jagu allpool anumast sisepinnast.

Tuleb arvestada, et programmi töö esimesel tunnil toimub taigna kergitamine, seejärel juba vahetult küpsetamine.

- Enne jahu kasutamist soovitatakse see sõeluda hapnikuga rikastamiseks ja lisandite kõrvaldamiseks.
- Ei soovitata kasutada eelseadistuse funktsiooni, kuna see võib mõjuda küpsetise kvaliteedile.
- Ärge avage multikeetja kaant küpsetamisprotsessi täieliku lõppemiseni! Sellest sõltub ka küpsetatava toote kvaliteet.
- Aja kokkuhoiuks ja valmistamise lihtsustamiseks soovitame kasutada valmis segusid leiva valmistamiseks.

Programm «DESSERT»

Soovitatakse erinevate puuviljadest ja marjadest desserte valmistamiseks. Vaikimisi valmistamise aeg programmis on 1 tund. Valmistamisaja võib seada käsitsi vahemikus 5 minutist 4 tunnini 5-minutilise paigaldussammuga.

Programm «QUICK COOK»

Soovitatakse riisi, sömerate teraviljaputrede kiireks valmistamiseks.

Nimetatud programmis ei ole valmistamisaja seadistust ja funktsiooni «Time delay».

III. TÄIENDAVID VÕIMALUSED

- Taigna kergitamine
- Fondüü valmistamine
- Fritüüris praadimine.
- Kohupiima, juustu valmistamine
- Vedelate toiduainete pastöriseerimine.
- Lastetoitude soojendamine.
- Nõude ja isiklike hügieenitarvete steriliseerimine.

IV. TÄIENDAVID AKSESSUARID

REDMOND RMC-M90E lisatarvikuid tellida ja REDMONDI uute toodete kohta infot saate veebilehelt www.redmond.comany või ametliku edasimüüja kauplustest.

V. SEADME PUHASTAMINE

Üldeeskirjad ja soovitused

- Enne esmakordset seadme kasutamist, samuti eemaldada lõhn toidu seade pärast keetmist, siis on soovitatav protsessi poole sidruini see 15 minutit «TEAM» programm.
 - Kui te seadete pikka aega ei kasuta, eemaldage see. Töökamber, sealhulgas kütetetas, kauss, sisemine kaas, kondensaatkonteiner ja auru- ja auruklapp peavad olema puhtad ja kuivad.
 - Enne puhastamist seade, veenduge, et see on unplugged ja täiesti külm. Puhastamiseks kasutage pehmet lappi ja õrna nõudepesuvahendit.
- ⚠ Ärge kasutage seadme puhastamisel jämedaid puhastuslappi, käsnaid ega abrasivpasta. Samuti on lubamatut kasutada mis tahes keemilist agressiivset või teisi aineid, mis ei ole soovitatav kasutada esemete toiduga kokkupuutes.**



Ärge kastke seadet vette ega asetage seda veevoolu alla!

- Olge seadme kummist (silikoonist) osade puhastamisel ettevaatlik: nende kahjustused või deformatsioon võivad põhjustada seadme talitlushäireid.
- Seadme keha saab puhastada, kui see muutub määrdunud. Kaussi, sisemine kaas, kondensaadi konteiner ja eemaldatav auru- ja auruklapp tuleb puhastada pärast iga kasutamist. Kondensaadi moodustumist protsessi toiduvalmistamise seade, eemaldada pärast iga kasutamist seade. Vajadusel korral puhastatakse tööruumi sisepinnast.

Korpuse puhastamine

Puhastage seadme keha pehme, niiske köögiriide või käsna. On võimalik kasutada õrna puhastusvahendit. Et vältida võimalikke plekke vett ja plekke keha, siis on soovitatav, et te pühkige pind kuiva.

Koristamine kaussi

Kaussi saab puhastada nii käsitsi pehme käsna ja nõudepesuvahendiga kui ka nõudepesumasinas (vastavalt tootja soovistele).

Kui see on tugevalt määrdunud, vala see vesi kaussi ja jäta leotada mõnda aega, siis puhas. Enne seadme korpusesse paigaldamist pühkige kaussi välispind kindlasti kuivaks.

Korrapärase toimimise kaussi, värv oma sisetest non-stick kate võib täielikult või osaliselt muuta. See ei ole märk kaussi defekt.

Sisemise kaane puhastamine

Sisemise kaane eemaldamiseks ja paigaldamiseks vaadake joonist **A4** (LK 7). Kasuta niiske köök lapiga või käsna puhastada peamine ja eemaldatav sisemine kaaned. Enne sisemise kaane paigaldamist pühkige mõlema kaane pinnad kuivaks.

Eemaldatava auruklapi puhastamine

Aruventilator on paigaldatud spetsiaalsele istmele seadme ülemisele kaanele. Puhastusprotseduuri kohta vaadake joonist **A5** (LK 8).

STOP Tähelepanu! Klapiikummist täheldi deformeerumise vältimiseks ärge seda eemaldamisel, puhastamisel ja paigaldamisel väänake ega tõmmake välja.

Kondensaadi eemaldamine

Selle mudeli kondensaad koguneb spetsiaalne süvend keha seadme ümber kausi ja voolab spetsiaalne konteiner asub seadme tagaosas. Mahuti puhastamiseks loputage seda voolava vee all, järgides eespool toodud reegleid. Eemalda ülejäänud kondensatsiooni õones ümber kausi koos köök lapiga.

Töökambri puhastamine

Rangelt juhiseid käesoleva manuaal, töönaosus, vedel-, toidu osakesi või mustust sisenevad töö koda seade on minimaalne. Olulise saastumise korral tuleb töökambri pinnad puhastada, et vältida seadme ebaõiget töötamist või kahjustamist.

STOP Enne puhastamist töötab koda seade veenduge, et seade on lahti ühendatud ja täielikult jahtunud!

Külgeinte töö koda, pinna kütte-keetas ja korpus on kesk temperatuuri andur (asub keset kütte-keetas) võib puhastada niiske (mitte märja) käsna või riie. Kui te kasutate pesuvahendit, siis tuleb hoolikalt eemaldada jääk, et vältida välimuse soovimatut lõhn ajal järgnevate toiduvalmistamiseks.

Kui välisobjektid sattuda vaheaja ümber Kesk temperatuuriandur, hoolikalt eemaldada pintsetid, ilma vajutades anduri korpus.

Kui kütteketta pind on määratud, on lubatud kasutada niisutatud keskmise kõvadusega käsna või sünteetilist pintsli.

STOP Mis regulaarne kasutamine seadme aja jooksul, Värv kütteketta saab täielikult või osaliselt muuta. See ei ole märk rikkera ega mõjuta seadme õiget tööd.

Veendus ja Laendus

Enne hoiulepanemist ja uuesti kasutamist puhastage ja kuivatage hoolikalt kõik seadme osad. Hoidke seadet kuivas ja hea ventilatsiooniga kohas eemal küttekahadest ja otsesest päikesevalgusest.

Transportimise ja hoidmise ajal ei tohi seade olla mehaanilise koormuse all, mis võiks seadmele kahjustusi põhjustada ja/või selle pakendi terviklikkuse rikkuda.

Hoidke seadme pakendit vee või vedelike sissetungist eest.

VI. VALMISTAMISE NÕUANDED

Vead valmistamisel ja nende kõrvaldamise meetmed

Käesolevas jaos on ära toodud tüüpilised vead multikeetjas toitude valmistamisel, vaadatud läbi nende võimalikud põhjused ja nende kõrvaldamise viisid.

TOIT EI VALMINUD LÕPUNI

Põhjuse võimalikud probleemid	Lahendamise viisid
Unustasite sulgeda seadme kaane või sulgese selle mitte tihedalt, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge	Valmistamise ajal ärge avage multikeetja kaant erilise vajadusega. Sulgege kaas kättsatseni. Veenduge, et seadme kaane tihedat sulgemist miski ei takista ning sisekaanel olev tihendkumm ei ole deformeerunud

Anum ja soojenduselement on halva kontaktiga, mistõttu ei olnud valmistamise temperatuur piisavalt kõrge	Anuma peab asetama seadme korpusesse sirgelt, põhjaga tihedalt soojenduskettale liibudes. Veenduge, et multikeetja töökambri ei ole kõrvalisi elemente. Ärge laske soojenduskettal määrdua	
Toidu koostisainete vale valik. Nimetatud koostisained ei sobi teie poolt valitud viisil või valisite vale valmistamisprogrammi.	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Kasutage retsepte, mida võite tööpoolest usaldada.	
Koostisained on lõigatud liiga suurte tükkidena, rikudud toiduainete sissepaneku üldiseid proportsioone.	Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile	
Seadsite valesti valmistamise aja.		
Teie poolt valitud retsepti variant ei sobi nimetatud multikeetjas valmistamiseks		
Auru valmistamisel: anumus on liiga vähe vett auru piisava tiheduse tagamiseks	Vett kallake anumasse kindlasti vaid retseptis osutatud mahus. Kahtluse korral kontrollige veetaset valmistamise protsessis	
Praadimisel:	Valasite anumasse liialt palju taimeõli	Tavalise praadimise juures piisab, kui õli katab anuma põhja õhukese kihina. Fritüüri praadimisel järgige vastava retsepti soovitusi
	Liigne vedelik anumus	Praadimisel ärge sulgege multikeetja kaant, kui seda ei ole märgitud retseptis. Värskest külmutatud toiduained tuleb enne praadimist kindlasti lahti külmutada ja nendelt vedelik ära nõrutada
Keetmiste: puljoni/väljakeemine kõrgenenud happesusega toiduainete keetmisel	Mõned toiduained nõuavad enne valmistamist erilist töötust: läbipesemist, pruunistamist jm. Järgige teie poolt valitud retsepti soovitusi	
Küpsetamisel: (taigen ei küpsenud läbi):	Kerkimise protsessis jäi taigen sisekaane külge kinni ja sulges auru väljalaskeklapi	Pange anumasse väiksemas koguses taigen.
	Panite anumasse liialt palju taigen	Võtke küpselat anumast välja, pöörake ümber ja pange uuesti anumasse, seejärel valmistage lõpuni. Edaspidi pange küpsetamisel anumasse väiksemas koguses taigen

TOIDUAINE ON ÜLE KEENUD

Eksitsite toiduaine liigi valikut või valmistamisaja seadmisel (arvutamisel), Koostisainete liialt väike suurus	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende lõikamise viis, sissepaneku proportsioonid, programmi valik ja valmistamise aeg peavad vastama valitud retseptile
Peale valmistamist seisib valmis toit liialt kaua autosoojenduse režiimis	Liialt kesteve autosoojenduse funktsiooni kasutamine ei ole soovitatav. Kui teie multikeetja mudelil on ette nähtud nimetatud funktsiooni eeline väljalülitamine, võite seda võimalust kasutada

KEETMISEL KEEB TOIDUAINE VÄLJA

Piimapudru keetmisel keeb piim välja	Piima kvaliteet ja omadused võivad sõltuda selle tootmise kohast ja tingimustest. Soovitame kasutada vaid 2,5% rasvasusega ultrapastöriseeritud piima. Vajadusel võib piima veidi joogiveega lahjendada
Enne keetmist jäid toiduained töötlemata või olid töödelatud valesti (halvasti pestud jne).	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötlemise viis, sissepanemise vahetorkord peavad vastama nende soovitusete.
Ei järgitud koostisainete vahetorkorda või oli valesti valitud toiduaine tüüp	Täisteraviljad, liha, kala ja mereannid tuleb alati hoolikalt läbi pesta, kuni vesi jääb puhtaks
Toode moodustab vahu	Soovitav on toodet põhjalikult loputada, ventiil eemaldada või lahiste kaanega küpsutada

TOIT KÕRBEB PÕHJA

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgselt.	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbesivastane kate ei ole vigastatud
Anuma kõrbesivastane kate on rikudud	
Toiduainete üldmäär on retseptis soovitatavast väiksem	Soovitav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte

Anum oli halvasti puhastatud eelneva toidu valmistamise järgselt. Anuma kõrbemisvastane kate on rikitud	Enne valmistamist veenduge, et anum on hoolikalt pestud ja kõrbemisvastane kate ei ole vigastatud
Seadiste liialt suure valmistamise aja	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi
Praadimisel: Unustasite valada anumasse õli; ei seganud või pöörasite hiija valmistamistavald toiduaineid	Tavalise praadimise juures valage anumasse veidi taimeõli – nii, et see kataks põhja õhukeseks kihtina. Ühtlaseks praadimiseks tuleb anumasse olevald toiduaineid periooditi segada või teatud aja tagant ümber pöörata
Hautamisel: anumad ei ole piisavalt vedelikku	Lisage anumasse rohkem vedelikku. Valmistamise ajal ärge avage multi-keetja kaant erilise vajadusega
Keetmisel: anumad on liialt vähe vedelikku (järgimata koostisainete vahetord)	Järgige vedeliku ja kõvade koostisainete õiget vahetord
Küpsetamisel: ei määrinud anumad sisepinda enne valmistamist võiga	Enne taigana sissepanekut määrige anumad seinad ja põhi võiga või taimeõliga (ei tasu valada õli anumasse!)

TOIDUAINE KAOTAS LÕIKEVORMI

Segasite toiduainet anumad liialt sageli	Tavalise praadimise korral segage toitu mitte sagedamini kui iga 5-7 minuti tagant
Seadiste liialt suure valmistamise aja	Lühendage valmistamise aega või järgige seadme antud mudeli jaoks kohandatud retsepti soovitusi

KÜPSETIS TULI NISKE

Kasutatud sobimatuid koostisaineid, mis andsid liigse niiskuse (mahased puuviljad või juurviljad, kümutatud marjad, hapukoored jne.)	Valmistage ette toiduained vastavalt küpsetamise retseptile. Püüdke koostisaineteks mitte valida liialt vedelikku sisaldavaid toiduaineid või kasutage neid võimalusel minimaalsetes kogustes
Hoidsite valmis küpsetise kinnises multikeetjas liialt kaua	Püüdke küpsetist võtta multikeetjast välja kohe peale selle valmistamist. Vajadusel võite jätta toidu toidu multikeetjasse väheseks ajaks väljalülitatud autosoojendusega

KÜPSETIS EI KERKINUD

Munad ja suhkur olid halvasti vahustatud	Soovitatav on kasutada kontrollitud (nimetatud seadme mudeliga kohandatud) retsepte. Koostisainete valik, nende eelneva töötuse või sissepanemise vahetord peavad vastama nende soovitusetele
Taigen seisi liialt kaua kergitusainega Jätsite jahu sõelumata või sõokusite taigent halvasti Koostisainete paneel eksisite	

Multi-keetjate REDMOND terve rea mudelite seas hakkab programides «STEW» ja «SOUP» vedeliku puuduse korral tööle seadme ülesoojenemise kaits. Sel juhul valmistamise programm seisub ja läheb üle autosoojenduse režiimi.

Erinevate toiduainete arul valmistamise soovitatav aeg

Nr	Toiduaine	Kaal, g (kogus)	Vee kogus, ml	Valmistamisaeg, min
1	Sealiha/veiseliha filee (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	20/30
2	Lambaliha filee (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	25
3	Kanaflee (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	15
4	Frikadellid/kottletid	180 g (6 tk)/ 450 (3 tk)	500	10/15
5	Kala (filee)	500	500	10
6	Salatikrevetid (puhastatud, keedetud-kümutatud)	500	500	5

Nr	Toiduaine	Kaal, g (kogus)	Vee kogus, ml	Valmistamisaeg, min
7	Kartul (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	15
8	Porgand (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	35
9	Peet (1,5 × 1,5 kuubikud)	500	500	95
10	Värsket kümutatud juurviljad	500	500	10
11	Aurul valmistatud muna	3 tk	500	10

i Tuleb arvestada, et need on üldised soovitus. Tabelis osutatud reaalse aeg võib erineda soovitatud tähendustest sõltuvalt konkreetse toiduaine kvaliteedist, samuti teie maitse-eelistustest.

Soovitus temperatuurirežiimide kasutamisel programmis «MULTICOOK»

Nr	Töötemperatuur	Kasutussoovitus (vt. samuti retseptiraamatut)
1	35°C	Taigna kergitamine, äädika valmistamine
2	40°C	Jogurti valmistamine
3	45°C	Juuretis
4	50°C	Käärimine
5	55°C	Pumati valmistamine
6	60°C	Rohelise tee, lastetoidu valmistamine
7	65°C	Vaakumpakendis liha valmistamine
8	70°C	Punsi valmistamine
9	75°C	Pastoriseerimine, valge tee valmistamine
10	80°C	Hõõgveini valmistamine
11	85°C	Kohupiima või kestrvat valmistamisaega nõudvate toitude valmistamine
12	90°C	Punase tee valmistamine
13	95°C	Piimapatrude valmistamine
14	100°C	Besee või moosi valmistamine
15	105°C	Süüdi valmistamine
16	110°C	Steriliseerimine
17	115°C	Suhkrusirupi valmistamine
18	120°C	Koodi valmistamine
19	125°C	Hautatud liha valmistamine
20	130°C	Vormiroogade valmistamine
21	135°C	Valmis toitude ülepraadimine krõbeda kooriku moodustumiseks
22	140°C	Suitsutamise

Nr	Töotemperatuur	Kasutussoovitused (vt. samuti retseptiraamat)
23	145°C	Juurviljade ja kala küpsetamine fooliumis
24	150°C	Liha küpsetamine fooliumis
25	155°C	Pärmitaignast toodete praadimine
26	160°C	Linnuliha praadimine
27	165°C	Steikide praadimine
28	170°C	Fritüüris praadimine (friikartut, kanaanagitsad jne.)

Valmistamisprogrammi koondtabel (tehase seadistused)

Programm	Kasutussoovitused	Valikmisvalmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/seadistus	Sardi eelsoojendus, h	Tõlparameetrite väljumise ootus	Autosoojendus
MULTICOOK	Erinevate toitude valmistamine temperatuuri ja valmistusaja seadmise võimalusega	15 min	5 min – 1 tund / 1 minut 1 tund – 12 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
OATMEAL	Piimaputru valmistamine	10 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut	✓	✓	✓
STEW	Liha, kala, juurviljade, lisandite ja paljude komponentidega toitude valmistamine	1 tund	20 min – 12 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
FRY	Liha, kala, juurviljade ja paljude komponentidega toitude valmistamine	15 min	5 min – 1 tund 30 min / 1 minut	✓	✓	✓
SOUP	Puljongite, juurviljasuppide ja külmsuppide valmistamine	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
STEAM	Soovitatav liha, juurviljade, linnu ja muude toiduainete praadimiseks	15 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
PASTA	Erinevast nisujahust makaronitoodete valmistamine; viinerite, petmenedide ja muude poolfabrikaatide keetmine	8 min	2 min – 20 minutit / 1 minut	✓	✓	✓
SLOW COOK	Ahjupiima, lihakonservide, koodi, suidi, tarretise valmistamine	5 tundi	1 tund – 8 tundi / 10 minutit	✓	✓	✓
BOIL	Juurviljade ja ubade keetmine	40 min	5 min – 2 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
BAKE	Soovitatakse keekside, biskviitide, vormiroogade, pämi- või lehtaignast pirukate küpsetamiseks	1 tund	20 min – 8 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
GRAIN	Erinevate teraviljade ja lisandite valmistamine. Sõmerate putru keetmine veel	35 min	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓
PILAF	Erinevate piilafide valmistamiseks (lihaga, kalaga, linnuliha, juurviljadega)	1 tund	20 min – 1 tund 30 minutit / 10 minutit	✓	✓	✓
YOGURT	Erinevate jogurtite valmistamiseks	8 tundi	6 tundi – 12 tundi / 10 minutit	✓	✓	✓
PIZZA	Pitsa valmistamine	25 min	20 min – 1 tund / 5 minutit	✓	✓	✓
BREAD	Nisu- ja rukkiljahust leiva valmistamine (lülitab endasse ka taigna kergitamist)	3 tundi	1 tund – 6 tundi / 10 minutit	✓	✓	✓
DESSERT	Erinevate värskest puuviljadest ja marjadest desserte valmistamine	1 tund	5 min – 4 tundi / 5 minutit	✓	✓	✓

Programm	Kasutussoovitused	Valikmisvalmistamise aeg	Valmistamisaja vahemik/seadistus	Sardi eelsoojendus, h	Tõlparameetrite väljumise ootus	Autosoojendus
QUICK COOK	Riisi, sõmerate putru kiire valmistamine	Automaatselt väljalülitus pärast tühikäru vee keetmist				✓

VII. ENNE HOOLDUSKESKUSESSE PÖÖRDUMIST

Rike	Võimalik põhjus	Abinõu
Ekraanile ilmub veateade: E1 – E4	Süsteemi viga, võimalik juhtplaadi või kuumutuselendi rike.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Sulgege tihedalt kaas ja ühendage seade uuesti vooluvõrku.
Seade ei lüütu sisse.	Toitejuhe ei ole seadmega ja (või) elektrikontakti ühendatud. Vale elektrikontakt. Toitevõrgus pole voolu.	Veenduge, et eemaldatav toitejuhe on ühendatud seadmega ja elektrikontakti. Ühendage seade õigesse elektrikontakti. Kontrollige elektrivõrgu pinget. Kui seda pole, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole.
Toiduvalmistamiseks kulub liiga palju aega.	Elektritrite katkestus (pinge ei ole stabiilne või on alla normi). Sisepoti ja kuumutuselendi vahel on võõrkeha või toidu- jäämed (purud, tangud, toidutükid). Sisepott on seadmes viltu.	Kontrollige elektrivõrgu pinget stabiilsust. Kui pinge kõigub, pöörduge elektrivõrgu teenusepakkuja poole. Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Eemaldage võõrkeha või toiduosakesed. Paigutage sisepott otse.
Toiduvalmistamise ajal tuleb kaane vahett auru.	Kuumutusplaat on tugevalt määrdunud. Sisepott on korpuses viltu. Kaas ei ole tihedalt kinni või on kaane vahete sattunud mingi võõrkeha. Sisekaane tihend on tugevalt määrdunud, deformeerunud või kahjustatud.	Lülitage seade vooluvõrgust välja ja laske sellel maha jahtuda. Puhastage kuumutusplaat. Paigutage sisepott otse. Veenduge, et kaane ja korpus vahel ei oleks mingit võõrkeha (puru, tangusid, toidutükke). Eemaldage võõrkeha. Sulgege multikeelja kaas alati nii, et kostaks klõpsatus. Kontrollige seadme sisekaane tihendi seisundit. Vajaduse korral vahetage välja.

i Kui probleemi ei õnnestu lahendada, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.



Keskonnasõbralik jäätmekäitus (elektri- ja elektroonikaseadmete romude käitlemine)

Pakend, kasutusjuhend ja seade tuleb kõrvaldada kohalike jäätmekäituseeskirjade järgi. Hoidke keskkonda: ärge visake selliseid seadmeid olmejäätmete hulka.

Kasutusest kõrvaldatavaid (vanu) seadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka, vaid neid tuleb käeldeda eraldi. Vanade seadmete omanikud peavad viima need seadmed vastavatesse

kogumispunktesse. Sellega aitate kaasa väärtuslike toorainete ümbertöötlemisele ja väldite saasteainete sattumist keskkonda.

Käesolev seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL, mis reguleerib elektri- ja elektroonika-seadmete jäätmete käitlemist.

See direktiiv määratleb elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kõrvaldamise ja taaskasutamise põhinõuded, mis kehtivad kogu Euroopa Liidus.



Pažljivo pročitajte sva uputstva pre upotrebe i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Pažljivim pridržavanjem ovih uputstava možete znatno produžiti radni vek uređaja.

Mere bezbednosti i uputstva sadržani u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije koje mogu nastati tokom rada uređaja. Tokom rada sa uređajem, korisnika treba voditi zdrav razum, biti oprezan i pažljiv.

VAŽNE SIGURNOSNICE

- Proizvođač nije odgovoran za bilo kakve kvarove nastale upotrebom ovog proizvoda na način koji nije u skladu sa tehničkim ili bezbednosnim standardima.
- Ovaj uređaj je namenjen za neindustrijsku upotrebu u domaćinstvu i sličnim sferama primene. Industrijska primena ili bilo koja druga zloupotreba smatrat će se kršenjem odgovarajućih uslova usluge. Ako se to dogodi, proizvođač nije odgovoran za moguće posledice.
- Pre uključivanja u uređaj proverite da li na pon strujnog kruga odgovara radnom naponu uređaja (pogledajte tehničke specifikacije ili pločicu proizvođača na uređaju).
- Koristite produžni kabl dizajniran za potrošnju energije uređaja jer neusklađenost parametara može rezultirati kratkim spojem ili izbijanjem požara.
- Uređaj mora biti uzemljen. Uređaj priključite samo na ispravno postavljenu tačku napajanja. Ako to ne učinite, može doći do

opasnosti od električnog udara. Koristite samo uzemljene produžne kablove.

STOP

OPREZ! Dok se koristi uređaj se zagreva! Treba voditi računa da tokom rada ne dodirujete kućište, posudu ili bilo koje druge metalne delove. Proverite da li su ruke zaštićene pre rukovanja sa uređajem. Da biste izbegli opekotine, ne nagnite se nad aparat dok otvarate poklopac.

- Isključite aparat iz napajanja nakon upotrebe, pre čišćenja ili premeštanja. Uklonite kabl za napajanje suvim rukama držeći ga za utikač, a ne za kabl.
- Ne stavljajte kabl u okvire vrata ili na izvore toplote. Ne izvrtaite i ne savijajte kabl za napajanje, proverite da nije u kontaktu sa oštrim predmetima, uglovima i ivicama nameštaja.

STOP

NAPOMENA: oštećenje kabla može dovesti do kvara koji neće biti pokriveni garancijom. Ako je kabl oštećen ili mu je potrebna zamena, obratite se ovlašćenom servisnom centru da biste zamenili kabl.

- Nikada ne postavljajte uređaj na meke površine i ne prekrivajte ga kako biste sprečili otvore za prozračivanje.

- Ne koristite uređaj na otvorenom, da sprečite da voda ili bilo koji strani predmet ili insekt prodre u uređaj. To može dovesti do ozbiljnih oštećenja uređaja.
- Uvek isključite uređaj iz napajanja i ostavite da se ohladi pre čišćenja. Pridržavajte se uputstava za čišćenje i opšta održavanja prilikom čišćenja uređaja.

STOP

NE uranjajte uređaj u vodu i ne perite ga u tekuću vodu!

- Ovaj aparat mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa fizičkim ili mentalnim teškoćama ili oni koji nemaju iskustva i znanja samo pod uslovom da im se pruži nadzor ili uputstva o upotrebi uređaja na siguran način i da shvate opasnosti koje uključuju. Deca se ne bi trebalo igrati sa uređajem. Držite aparat i kabl za napajanje van dohvata dece mlađe od 8 go-

STOP

dina. Čišćenje i održavanje ne bi trebalo da rade deca bez nadzora.

- Ambalažni materijal (film, pena itd.) Može biti opasan za decu. Opasnost od gušenja! Pakovanje čuvajte van dohvata dece.
- Nije dopuštena bilo kakva modifikacija ili prilagođavanje proizvoda. Sve popravke treba obaviti u ovlašćenom servisnom centru. Ako to ne učinite, može doći do loma uređaja, oštećenja imovine ili fizičkih povreda.

OPREZ! Ne koristite uređaj u slučaju da je uočena bilo kakva oštećenja!

Tehnička specifikacija

Model	RMC-M90E
Ulaz snage	860-1000 W
Napon napajanja	220-240 V, 50/60 Hz
Električna bezbednosna klasa	klasa I
Kapacitet posude	5 l
Posuda	keramika bez lepljenja
Displej	LED, boja
3D grijanje	dostupno
Dimenzije	377 × 285 × 240 mm
Neto težina	3,4 kg

Programi

1. MULTICOOK (MULTIKUVAR)
2. OATMEAL (OVSENA KAŠA)
3. STEW (GULAŠ)
4. FRY (PRŽITI)
5. SOUP (SUPA)
6. STEAM (PARA)
7. PASTA (TESTENINA)
8. SLOW COOK (SPORO KUVANJE)
9. BOIL (ĆIR)
10. BAKE (ISPEĆI)
11. GRAIN (ZRNO)
12. PILAF (PILAF)
13. YOGURT / DOUGH (JOGURT / TESTO)
14. PIZZA (PICA)
15. BREAD (HIEB)
16. DESSERT (DESERT)
17. QUICK COOK (BRZO KUVANJE)

Funkcije

Funkciju Keep Warm	do 24 sata
Onemogućavanje Keep Warm unapred	dostupno
Funkcija zagrevanja	do 24 sata
Funkcija odlaganja vremena	do 24 sata

Set isporuke

Multicooker	1 kom
Posuda	1 kom
Kontejner za pare	1 kom
Korpa za prženje	1 kom
Merna čaša	1 kom
Kašika za serviranje	1 kom
Lopatica za mešanje	1 kom
Držač kašike / vesla	1 kom
Kabl za napajanje	1 kom
Kuvarna knjiga	1 kom
Uputstvo za upotrebu	1 kom
Servisna knjižica	1 kom

U skladu sa politikom kontinuiranog unapređenja, proizvođač zadržava pravo da bez ikakve najave unapredi dizajn, ambalažu ili tehničke specifikacije proizvoda. Specifikacija dozvoljava grešku od ± 10%.

Lista Delova (A1, str. 4)

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Gornji poklopac | 5. Upravljačka ploča sa displejom |
| 2. Uklonite unutrašnji poklopac | 6. Kućište |
| 3. Posuda | 7. Drška za nošenje |
| 4. Dugme za otpuštanje poklopca | 8. Ukloni ventil za paru |

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------------|
| 9. Mešanje podmetača | 14. Držač kašike / vesla |
| 10. Kašika za serviranje | 15. Kabel za napajanje |
| 11. Merna šolja | 16. Kontejner za sakupljanje kondenzata |
| 12. Kontejner na pare | |
| 13. Korpa sa dubokim prženjem | |

Kontrolna Tabla (A2, str. 5)

Multicooker REDMOND RMC-M90E je opremljen kontrolnom pločom osetljivom na dodir sa multifunkcionim displejom u boji.

- Dugme „Reheat / Cancel“ deaktivira / ponovo aktivira funkciju ponovnog zagrevanja, prekida program i otkazuje sva podešavanja.
- Dugme „Time Delay“ koristi se za ulazak u režim podešavanja vremena u funkciji Time Delay (Vrijeme odlaganja).
- Dugme „Temperature“ koristi se za podešavanje temperature u MULTICOOK.
- Dugme „Hour“ koristi se za podešavanje sati u podešavanju režima vremena odlaganja.
- Dugme „Min“ koristi se za podešavanje minuta u podešavanju režima vremena odlaganja.
- Dugme „QUICK COOK“ pokreće program QUICK COOK.
- Dugme „Menu / Keep Warm“ služi za odabir automatskog programa za kuvanje i unapred onemogućivanje funkcije Keep Warm.
- Dugme „Start“ pokreće program kuvanja.
- Displej.

Displej (A3, str. 6)

- Indikator programa QUICK COOK
- Operativni program / Indikator ponovnog zagrevanja
- Indikator faze kuvanja
- Indikator temperature MULTICOOK
- Indikator „Time Delay“
- Pokazatelj rada tajmera
- Tajmer
- Izabrani indikator programa

I. PRETHODNO DO PRVE UPOTREBE

Pažljivo izvadite multicooker i njegove dodatke iz pakovanja. Odložite sve ambalažne materijale. Sačuvajte sve oznake upozorenja, uključujući identifikacionu nalepnicu sa serijskim brojem, koja se nalazi na kućištu. Odsustvo serijskog broja oduzće vam garancije!

Obrisite kućište uređaja mekom, vlažnom krpom. Isperite unutrašnju posudu toplom sapunom i temeljno se osušite. Miris pri prvom upotrebi uređaja je normalan i ne ukazuje na kvar. U tom slučaju očistite uređaj, sledeći «Čišćenje i Održavanje».

Postavite aparat na čvrstu, ravnomernu površinu tako da para iz ventila ne dođe u dodir sa tapetama, ukrasnim oblogama, elektronskim uređajima ili drugim predmetima ili materijalima koji mogu biti oštećeni od velike vlažnosti ili temperature.

Pre upotrebe, proverite da nema spoljnih čipova ili drugih oštećenja na spoljašnjim ili vidljivim unutrašnjim delovima multi-kukera. Između posude i grejnog elementa ne sme biti ništa.



Nakon transporta ili skladištenja na niskim temperaturama pustite aparat da ostane na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata pre upotrebe.

PAŽNJA! Zabranjeno je dizati uređaj sa napunjenom posudom za ručicu.

Ne uključujte uređaj bez instalirane posude ili s praznom posudom unutra. U slučaju slučajnog pokretanja programa za kuvanje, može doći do kritičnog pregrevanja ili oštećenja premazom protiv lepljenja. Pre prženja, sipajte unutra malo biljnog ili suncokretovog ulja.

STOP PAŽNJA! Zabranjeno je dizati uređaj za ručne posude!

II. POSLOVANJE**Podešavanje vremena kuvanja**

Multicooker REDMOND RMC-M90E omogućava ručno prilagođavanje vremena kuvanja, koje je zadano u zadatku za svaki program (osim QUICK COOK). Raspon podešavanja vremena i interval zavise od odabranog programa kuvanja. Da biste podesili:

- Izaberite program kuvanja. Pritisnite tipku „Hour“ više puta da podesite sate. Držite dugme za kretanje kroz cifre.
- Pritisnite tipku „Min“ više puta za podešavanje minuta. Držite dugme za kretanje kroz cifre.
- Da biste podesili vreme kuvanja kraće od jednog sata, pritisnite taster „Hour“ da biste se vratili na nulu. Podesite minute pomoću dugmeta „Min“.
- Kada je podešeno vreme (ekran neprestano treperi) pređite na sledeću fazu u skladu sa odabranim programom. Da biste otkazali sva podešavanja, pritisnite dugme „Reheat / Cancel“ i resetujte.

VAŽNO! Ručno prilagođavanje vremena kuvanja uzmete u obzir interval podešavanja vremena i interval odabranog programa, dat u tabeli zadatih postavki.

Radi vaše udobnosti, raspon vremena kuvanja u svim programima započinje minimalnim podešavanjem, omogućavajući vam produženje radnog vremena programa, ako jelo nije podgrijano.

U određenim automatskim programima odbrojavanje počinje tek kada uređaj dostigne svoju radnu temperaturu. Npr. Ako podesite program STEAM na 5 minuta, odbrojavanje programa započinje tek kada voda dođe do pune ključanja, obezbeđujući dovoljno pare.

U programu PASTA odbrojavanje započinje nakon što voda počne da ključa i pritisne dugme „Start“.

Funkcija Time Delay (Vrijeme odlaganja)

Ova funkcija omogućava podešavanje programa da se završi u određeno vreme. Vreme kuvanja može da se odloži za period od 10 minuta do 24 sata sa intervalima od 10 minuta. Ako podesite funkciju odlaganja vremena, uzmete u obzir vreme kuvanja programa. Vreme kašnjenja treba da bude duže od vremena kuvanja odabranog programa; inače se program pokreće odmah nakon što pritisnete „Start“.

Kada je izabran automatski program i podešavaju se Temperature i vreme kuvanja, možete podesiti „Time Delay“:

- Pritisnite dugme „Time Delay“ (Vrijeme odlaganja) da biste ušli u režim podešavanja Time Delay. Prikazane su reči Time Delay. Tajmer treperi.
- Pritisnite tipku „Hour“ više puta kako biste prilagodili sate u formatu od 24 sata. Držite dugme za kretanje kroz cifre.
- Pritisnite tipku „Min“ više puta za podešavanje minuta. Držite dugme za kretanje kroz cifre.

- Ako trebate podesiti kašnjenje kraće od 1 sata, nekoliko puta pritisnite taster «Hour» da biste se resetovali na nulu i prilagodite minute pomoću dugmeta „Min“.
- Da biste otkazali podešavanja, pritisnite taster „Reheat / Cancel“ i resetujte.
- Nakon podešavanja vremena pritisnite i držite pritisnutim dugme „Start“. Indikator funkcije Time Delay svetli. Postavljajući program počinje da radi i odbrojavanje počinje.
- Vaš obrok će biti spreman kada istekne određeno vreme. Kada program završi, uređaj se automatski prebacuje na „Keep Warm“ (lampica dugmeta „Reheat / Cancel“ svetli).
- Pritisnite dugme „Reheat / Cancel“ da biste otkazali „Keep Warm“. Indikator dugmeta se isključuje.



Funkcija Time Delay dostupna je u svim automatskim programima osim FRY, PASTA i QUICK COOK.

Ne preparujte se upotreba funkcije Time Delay ako se koristi mlečni proizvodi i drugi pokvatljivi proizvodi (jaja, sveže mleko, meso, sir itd.).

Podešavanje „Time Delay“ u programu STEAM imajuće na umu da odbrojavanje počinje tek kada uređaj dostigne svoju radnu temperaturu (voda potpuno zavre).

Funkciju Keep Warm

Funkcija se automatski aktivira na kraju programa kuvanja. Kada se program završi, Temperature obroka (70–75 °C) održava se tokom perioda do 24 sata. Indikator dugmeta „Reheat / Cancel“ svetli i prikazuje se „Keep Warm“.

Pritisnite i držite taster „Reheat / Cancel“ da biste onemogućili funkciju.

Onemogućavanje unapred onemogućivanja „Keep Warm“

Automatsko aktiviranje funkcije Keep Warm na kraju programa ponekad može biti nepoželjno. REDMOND RMC-M90E omogućava da unapred onemogućite funkciju tokom podešavanja programa ili tokom njegovog rada. Pritisnite i držite taster „Menu / Keep Warm“ da biste otkazali funkciju. Indikator dugmeta „Reheat / Cancel“ se isključuje. Da biste ponovo aktivirali funkciju, pritisnite i držite taster „Menu / Keep Warm“ (indikator dugmeta „Reheat / Cancel“ gasi se).

Funkcija Reheat (Zagrevanja)

REDMOND RMC-M90E može se koristiti za zagrevanje hladnih obroka. Za zagrevanje:

- Stavite proizvode u posudu. Postavite posudu unutar uređaja.
- Zatvorite poklopac dok ne klikne na mesto i uključite jedinicu.
- Pritisnite i zadržite tipku „Reheat / Cancel“ nekoliko sekundi dok se ne čuje zvučni zvuk. Odgovarajući indikatori se pale i započinje proces ponovnog zagrevanja. Tajmer započinje odbrojavanje.

Obrok će se zagrevati do 70–75 °C. A Temperature će se održavati naredna 24 sata. Da biste otkazali funkciju, pritisnite i držite dugme „Reheat / Cancel“. Odgovarajući pokazatelji nestaju.



Funkcija može raditi tokom 24 sata, međutim, preporučujemo je da je koristite umereno jer produžena toplotna izloženost ponekad može uticati na karakteristike okusa obroka.

Standardni Postupak Rada za Automatske Programe

VAŽNO! Kada koristite uređaj za ključanje vode (na primer, kada kuvate proizvode), NE postavljajte temperaturu kuvanja iznad 100°C. To može dovesti do pregrevanja i kvara uređaja. Iz istog razloga, NE upotrebljavajte programe BREAD, FRY i BAKE da biste zakuhalu vodu.

- Izmerite sastojke prema receptu.
- Stavite ih u posudu. Proverite da li su svi sastojci uključujući težnost ispravne oznake skale koja označava maksimalni kapacitet. Postavite posudu unutar uređaja. Posuda i grejni element moraju čvrsto da se uklapaju.
- Zatvorite poklopac dok ne klikne na svoje mesto. Priključite uređaj.
- i** **PAŽNJA!** Ako kuvate na visokim Temperaturema sa puno biljnog ulja, svek ostavite poklopac otvoren.
- Više puta pritisnite taster „Menu / Keep Warm“ da biste izabrali program (svetli odgovarajući indikator).
- Pomoću dugmeta „Hour“ i „Min“ podesite vreme postavljeno prema zadanim postavkama za svaki program.
- Po potrebi podesite funkciju za odlaganje vremena. Funkcija Time Delay nije dostupna u programima FRY, PASTA i QUICK COOK.
- Pritisnite i držite dugme „Start“. Pojavljuju se lampice dugmeta „Start“ i „Reheat / Cancel“. Postavljeni program počinje da radi i odbrojavanje počinje. Odbrojavanje programa STEAM započinje tek kada voda potpuno zavre, obezbeđujući dovoljno pare. U PASTA - nakon što voda potpuno zavre, dodaju se proizvodi i pritisne dugme „Start“.
- Pritisnite i držite taster „Menu / Keep Warm“ da biste prethodno onemogućili funkciju Keep Warm (indikator dugmeta „Reheat / Cancel“ ugasio). Pritisnite taster „Menu / Keep Warm“ da biste ponovo aktivirali funkciju. Funkcija Keep Warm nije dostupna u programima YOGURT / DOUGH i BREAD.
- Kada istekne vreme za kuvanje, uređaj proizvodi zvučni zvuk. U zavisnosti od vaših podešavanja, uređaj prelazi u „Keep Warm“ (svetli indikator dugmeta „Reheat / Cancel“) ili ulazi u režim pripravnosti (indikator „Start“ treperi).
- Da biste prekinuli proces kuvanja u bilo kojoj fazi, da biste otkazali podešeni program ili pritisnute Keep Warm funkciju, pritisnite i držite dugme „Reheat / Cancel“.



Za visokokvalitetne rezultate nudi se korišćenje recepta za kuvanje iz knjige recepta koji se isporučuje uz multicooker REDMOND RMC-M90E i posebno je razvijen za ovaj model.

Ako očekivani rezultat nije postignut, pogledajte odeljak Saveti za kuvanje, gde možete pronaći odgovore na najčešće postavljena pitanja i dobiti potrebne preporuke.

Ako niste postigli željeni rezultat koristeći automatske programe, pokušajte svestrani program pod nazivom MULTICOOK, koji sadrži širok raspon podešavanja vremena i temperature. Ovaj program pruža beskrajne mogućnosti za nove kulinarske eksperimente

Program MULTICOOK

Ovaj program se može koristiti za kuvanje bilo kojeg obroka uz vaše lično podešavanje vremena i temperature. REDMOND RMC-M90E sa programom MULTICOOK moći će da zameni veliki broj kuhinjskih uređaja. Sada se svaki recept, bilo iz porodične kuvarске knjige ili sa Interneta, može prilagoditi vašem multicookeru.

Radi vaše udobnosti, uređaj se na kraju programa automatski ne prebacuje na „Keep Warm“ ako je Temperature pečenja bila niža od 80 ° C. Može se ručno ponovo aktivirati pritiskom i držanjem dugmeta „Menu / Keep Warm“ odmah nakon pokretanja programa. Indikator dugmeta „Reheat / Cancel“ svetli.

Raspon podešavanja temperature (koristite dugme „Temperature“ za podešavanje) je od 35°C do 170°C sa intervalima od 5°C.

Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 5 minuta do 12 sati sa sledećim intervalima: manje od 1 sata - 1 minut, preko sata - 5 minuta.



STOP *Ako MULTICOOK koristite za kipuću vodu (na primer, za kuvanje proizvoda), ZABRANJENO je da postavite temperaturu kuvanja iznad 100°C.*

Program OATMEAL

Ovaj program se preporučuje za kuvanje različitih kaša sa mlekom. Podrazumevano vreme programa je 10 minuta. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena je od 5 minuta do 1,5 sata sa intervalima od 1 minute.

Program OATMEAL se preporučuje za kuvanje raznih zobenih kaša pomoću pasterizovanog mleka sa malo masti. Da ne biste zavreli, preporučujemo vam da uradite sledeće:

- zрно dobro isperite pre kuvanja;
- podmažite stranice posude maslacem;
- sledite proporcije predložene u knjizi recepta. Povećajte ili smanjite količinu sastojaka proporcionalno;
- upotrebom cetog mleka ga razblažite do pola sa vodom.

Rezultati kuvanja mogu se razlikovati u zavisnosti od mesta porekla i proizvođača korišćenih proizvoda.

Ako niste uspeali da postignete željeni rezultat, obratite se poglavlju „Saveti za Kuvanje“ da biste dobili potrebne preporuke o kuvanju ili koristite višenamenski program MULTICOOK. Podesite temperaturu od 95 ° C. Pridržavajući se proporcija i podešavanja vremena kuvanja navedenih u receptu.

Program STEW

Ovaj program se preporučuje za pirjanje povrća, mesa, ribe, živine i morskih plodova. Podrazumevano vreme programa je 1 sat. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena je od 20 minuta do 12 sati sa intervalima od 5 minuta.

Program FRY

Ovaj program se preporučuje za prženje mesa, povrća, živine i morskih plodova. Podrazumevano vreme programa je 15 minuta. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 5 minuta do 1,5 sata sa intervalima od 1 minute. Funkcija Time Delay nije dostupna u ovom programu.



Da biste sprečili da hrana izgori, sledite uputstva navedena u knjizi recepta i pažljivo izmešajte sastojke dok pržite.

Program SOUP

Ovaj program se preporučuje za kuvanje različitih juha, supa (krupno, biskvit, krem čorba itd.) I pravljenje voća i bobica. Podrazumevano vreme programa je 1 sat. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 20 minuta do 8 sati sa intervalima od 5 minuta.

Program STEAM

Ovaj program se preporučuje za parenje mesa, ribe, povrća i dečjih obroka. Podrazumevano vreme programa je 15 minuta. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 5 minuta do 2 sata sa intervalima od 5 minuta. Koristite rezervoar za parenje koji ste dobili za parenje hrane.

1. Sipajte 600–1000 ml vode u posudu. Stavite posudu za parenje unutra.
2. Izmerite sastojke i stavite ih u posudu. Postavite posudu unutar uređaja. Posuda i grejni element moraju čvrsto da se uklapaju.

3. Sledite korake 3 do 10 dana u „Standardni Postupak Rada za Automatske Programe“.



Odbrojavanje programa ne započinje sve dok uređaj ne postigne radnu temperaturu (voda potpuno zavre).

Ako želite prilagoditi zadate postavke programa, savetujemo konsultaciju sa tablicom preporučenih postavki vremena za pare za različite proizvode.

Program PASTA

Ovaj program se preporučuje za kuvanje tjestenine, kobasica, jaja itd. Podrazumevano vreme programa je 8 minuta. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 2 do 20 minuta s intervalima od 1 minute. Vreme kuvanja programa obuhvata vremensko razdoblje koje je potrebno da se voda zakuha i da se sastojci kuhaju. Uređaj proizvodi zvučni zvuk nakon ključanja koji vas alarmira da stavite sastojke u posudu. Pritisnite dugme „Start“ da biste započeli odbrojavanje. Funkcija Time Delay nije dostupna u ovom programu.



Tokom pripreme određenih proizvoda (tjestenine, itd.) Može nastati pena. Da biste izbegli prevrtanje pjene, preporučujemo vam da otvorite poklopac nekoliko minuta nakon što su proizvodi dodani u kipuću vodu.

Program SLOW COOK

Ovaj program se preporučuje za kuvanje pirjanog mesa ili pečenog mleka. Podrazumevano vreme programa je 5 sati. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 1 do 8 sati sa intervalima od 10 minuta.

Program BOIL

Ovaj program se preporučuje za kuvanje pasulja i povrća. Podrazumevano vreme programa je 40 minuta. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 5 minuta do 2 sata sa intervalima od 5 minuta.

Program BAKE

Ovaj program se preporučuje za pečenje kolača, pudinga, pite, lisnatog testa i kvasca. Podrazumevano vreme programa je 1 sat. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 20 minuta do 8 sati sa intervalima od 5 minuta.



Spremnost torte može se proveriti čačkalicom. Umetnite čačkalicu unutra i ako ispadne suva, kolač je spreman.

Preporučujemo da isključite funkciju Keep Warm prilikom pečenja.

Program GRAIN

Ovaj program se preporučuje za kuvanje raznih žitarica. Podrazumevano vreme programa je 35 minuta. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 5 minuta do 4 sata sa intervalima od 5 minuta.

Program PILAF

Ovaj program se preporučuje za kuvanje različitih pilafa, paella ili rižota. Podrazumevano vreme programa je 1 sat. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 20 minuta do 1,5 sata sa intervalima od 10 minuta.

Program YOGURT / DOUGH

Ovaj program se preporučuje za pravljenje zdravih i ukusnih domaćih jogurta. Podrazumevano vreme je 8 sati. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 6 do 12 sati sa intervalima od 10 minuta.

- Funkcija Keep Warm nije dostupna u ovom programu.
- Dodavanjem sastojaka u posudu osigurajte da bude napunjena samo do polovine veličine.
- *Za pripremu jogurta koristite set Jar za jogurt REDMOND RAM-G1 (kupuje se zasebno).*

Program PIZZA

Ovaj program se preporučuje za pravljenje pica. Podrazumevano vreme je 25 minuta. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 20 minuta do 1 sata sa intervalima od 5 minuta.

Program BREAD

Ovaj program se preporučuje za pečenje hleba od belog i pšeničnog raži. Program obuhvata kompletan ciklus pečenja počev od procesa dotjerivanja testa pa sve do trenutka kad izvadite sveže pečeni proizvod. Podrazumevano vreme je 3 sata. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 1 do 6 sati s intervalima od 10 minuta. Funkcija Keep Warm nije dostupna u ovom programu.

Dodavanje sastojaka u posudu osigurajte da bude napunjena samo do polovine veličine.

Imajte na umu da pečenje počinje sat vremena nakon početka programa kada se testo prokuvalo.

- Pre upotrebe brašna za pečenje, savetujemo da ga prosijate, uklanjajući nečistoće i dodate mu malo vazduha.
- Ne preporučuje se upotreba funkcije „Time Delay“ (Vrijeme odlaganja) jer to može uticati na kvalitetu peciva.
- Ne otvarajte poklopac dok se program ne završi!
- Kako bismo umanjili vreme kuvanja i pojednostavili proces pečenja savetujemo upotrebu mešavina brašna za pečenje.

Program DESSERT

Ovaj program se preporučuje za pravljenje različitih deserta koristeći voće i bobice. Podrazumevano vreme je 1 sat. Dostupno je ručno podešavanje vremena. Raspon podešavanja vremena kuvanja je od 5 minuta do 4 sata sa intervalima od 5 minuta.

Program QUICK COOK

Ovaj program se preporučuje za brzo kuvanje pirinča i ostalih žitarica. Ručno podešavanje vremena i funkcija Time Delay nisu dostupni u ovom programu.

III. DODATNE KARAKTERISTIKE

- Proveravanje testa
- Izrada fonda
- Pravljenje sira, vikendica
- Duboko prženje
- Tekućine za pasterizaciju
- zagrevanje hrane za bebe
- Sterilizacija posuda i ličnih predmeta

IV. OPCIJSKI PRIBOR

Nabaviti dodatnu opremu za REDMOND RMC-M90E i saznati o novim proizvodima REDMOND je moguće na web stranici www.redmond.company ili u prodavnicama ovlašćenih distributera.

V. NEGA I ODRŽAVANJE

Opšta pravila i preporuke

- Pre prve upotrebe uređaja, kao i za uklanjanje mirisa hrane iz uređaja za kuhanje nakon kuhanja, preporučuje se da u njemu stavite pola limuna 15 minuta u programu STEAM.
- Ako uređaj ne koristite duže vreme, isključite ga iz mreže. Radna komora, uključujući disk za grejanje, posudu, unutrašnji poklopac, spremnik kondenzata i ventil za paru mora biti čista i suva.
- Pre čišćenja uređaja, proverite da li je isključen iz mreže i potpuno hladan. Za čišćenje koristite meku krpu i osjetljivo sredstvo za pranje posuda.



NE upotrebljavajte grube maramice ili sundere ili abrazivne paste prilikom čišćenja uređaja. Takođe je neprihvatljivo koristiti hemijski agresivne ili druge supstance koje se ne preporučuju za upotrebu u objektima u kontaktu sa hranom.



NE uranjajte uređaj u vodu i ne stavljajte ga pod mlaz vode!

- Budite pažljivi prilikom čišćenja gumenih (silikonskih) delova multikućne peći: njihovo oštećenje ili deformacija mogu prouzrokovati kvar uređaja.
- Telo uređaja može se očistiti jer postane prljavo. Posuda, unutrašnji poklopac, posuda za kondenzat i odvojni ventil za paru moraju se očistiti nakon svake upotrebe. Kondenzat koji se formirao tokom kuvanja u uređaju uklonite nakon svake upotrebe uređaja. Po potrebi očistite unutrašnje površine radne komore.

Čišćenje tela

Očistite kućište uređaja mekom, vlažnom kuhinjskom krpom ili sunderom. Moguće je koristiti osjetljivo sredstvo za čišćenje. Da biste izbegli moguće mrlje od vode i fleke na telu, preporučuje se da površinu obrišete suvom. *id.*

Čišćenje posude

Posuda se može očistiti i ručno pomoću mekog sundera i deterdženta za pranje sudova i u mašini za pranje sudova (u skladu s preporukama proizvođača).

Ako je jako prljav, ulijte toplu vodu u posudu i ostavite da se neko vreme natapa, a zatim očistite. Obavezno obrišite spoljnu površinu posude pre suve pre nego što je instalirate u telo uređaja.

Redovnim radom posude, boja njenog unutrašnjeg nelepljivog premaza može se u potpunosti ili delimično prominiti. To nije znak oštećenja posude.

Čišćenje unutrašnjeg poklopca

Pogledajte dijagram **A4** (stranica 7) za postupak uklanjanja i ugradnje unutrašnjeg poklopca. Koristite vlačnu kuhinjsku krpu ili spužvu za čišćenje glavnih i uklonjivih unutrašnjih kapaka. Pre ugradnje unutrašnjeg poklopca, obrišite površine oba poklopca na suvo.

Čišćenje ventila za paru koji se može ukloniti

Parni ventil je instaliran u posebnom sedištu na gornjem poklopcu uređaja. Pogledajte dijagram **A5** (strana 8) za postupak čišćenja.



PAŽNJA! Da biste izbegli deformacije gumene brtve ventila, nemojte je uvrtati i ne izvlačiti prilikom uklanjanja, čišćenja i ugradnje.

Uklanjanje kondenzata

U ovom modelu kondenzat se nakuplja u posebnoj šupljini na telu uređaja oko posude i preliva se u poseban kontejner koji se nalazi na zadnjoj strani uređaja. Da biste očistili posudu, isperite je pod tekućom vodom, poštujući gornja pravila. Uklonite preostalu kondenzaciju u šupljini oko posude kuhinjskom krpom.

Čišćenje radne komore

U strogoj saglasnosti sa uputstvima ovog priručnika, verovatnoća da tečnost, čestice hrane ili prljavštine uđu u radnu komoru uređaja je minimalna.

Ako je došlo do značajnog zagađenja, površine radne komore treba očistiti kako bi se izbegli nepravilan rad ili oštećenje uređaja.



Pre čišćenja radne komore uređaja, proverite da li je uređaj isključen iz napajanja i potpuno ohlađen!

Bočne stijenke radne komore, površina grejnog diska i kućište centralnog senzora temperature (nalazi se u sredini grejnog diska) mogu se očistiti navlaženom (ne mokrom!) Sunderom ili krpom. Ako koristite deterdžent, pažljivo uklonite talog kako ne bi došlo do pojave neželjenog mirisa tokom sledećeg kuvanja.

Ako strani predmeti uđu u udubljenje oko centralnog senzora temperature, pažljivo ih uklonite pincetom, bez pritiska na kućište senzora.

Ako je površina grejnog diska prljava, dozvoljeno je koristiti navlaženu spužvicu srednje tvrdoće ili sintetičku četku.



Redovnom upotrebom uređaja tokom vremena, boja grejnog diska može se potpuno ili delimično promeniti. To nije znak kvara i ne utiče na ispravan rad uređaja.

Transport i Skladištenje

Otopite sve delove uređaja u potpunosti pre ponovne upotrebe ili skladištenja. Skladišteni uređaj čuvajte na suvom i prozračnom mestu daleko od grejača i direktne sunčeve svetlosti.

Tokom transporta i skladištenja, ne izlažite uređaj mehaničkim uticajima koji mogu oštetiti uređaj i / ili oštetiti integritet pakovanja.

Držite uređaj dalje od vode i drugih tečnosti.

VI. SAVETI ZA KUĆANJE

Ovo poglavlje vas upoznaje sa praktičnim savetima i rešenjima za neke uobičajene probleme koje biste mogli imati tokom upotrebe multikokera.

PLAŽA JE NEIZVRŠANA

Mogući uzroci	Rešavanje problema
Poklopac uređaja je ili otvoren ili nije dobro zatvoren.	Birani su pogrešni sastojci ili podešavanja. Nisu primećene opšte proporcije, veličina sastojaka je bila prevelika. Pogrešna podešavanja vremena. Odabrani recept nije prikladan za uređaj.
Temperatura kuvanja nije primećena jer posuda i grejni element ne odgovaraju čvrsto.	Između poklopca i kućišta uređaja ne bi trebalo da postoje strani predmeti, uklonite ih ako postoje. Uvek proverite da li je grejni element čist i dobro se uklapa u činjiju pre kuvanja.
Birani su pogrešni sastojci ili podešavanja. Nisu primećene opšte proporcije, veličina sastojaka je bila prevelika. Pogrešna podešavanja vremena. Odabrani recept nije prikladan za uređaj.	Preporučujemo upotrebu recepata prilagođenih uređaju. Birajte samo proverene recepte. Podesite vreme i program kuvanja, izaberite sastojke, proporcije i veličinu sastojaka prema receptu.
Parenje: količina vode u posudi je prevelika da bi se obezbedilo dovoljno pare.	Koristite preporučenu količinu vode. Ako imate sumnje, proverite nivo vode dok se pare.
Prženje:	Dodalo se previše ulja.
	Previše vlage u posudi.
Kuvanje: voda koja se kjučala tokom pripreme namirnica sa visokom kiselosti.	Sastojci za prženje dodajte količinu ulja dovoljno samo da prekrije dno posude. Pratite preporuke date u receptu dok duboko pržite. Ne zatvarajte poklopac uređaja dok pržite ako to nije navedeno u receptu. Upotrebom smrznutih sastojaka odmrznite i ocijedite pre prženja. Određeni proizvodi se moraju preraditi pre kuvanja: oprati, popržiti i sl. Slijedite preporuke date u receptu.
Pečenje (testo se nije peklo):	Previše testa u posudi.
	Provereno tijesto je stiglo do unutrašnjeg poklopca i prekrilo je ventil za paru.

JEDINICA JE PREKRŠENA

Pogrešni sastojci, pogrešna veličina sastojaka ili vremenske postavke.	Preporučujemo upotrebu recepata prilagođenih vašem modelu. Pokušajte odabrati samo proverene recepte. Podesite vreme i program kuvanja, izaberite sastojke, proporcije i veličinu sastojaka prema receptu.
Jelo je ostalo u jedinici sa „Keep Warm“ predugo nakon što se skuvalo.	Preporučujemo upotrebu funkcije „Keep Warm“ umjereno. Ako vaš uređaj ima funkciju da unapred onemogući „Keep Warm“, koristite ga da biste izbegli problem.

VELIKA KOTAČA U TOKU POKUŠAVANJA

Mleko prokjuča.	U zavisnosti od kvaliteta korišćenog mleka, ono može prokuhati. Da biste to izbegli, preporučujemo upotrebu samo ultra-pasteriziranog mleka sa sadržajem masti od 2,5% ili manje. Razblažite mleko vodom ako je potrebno.
Sastojci nisu pravilno obrađeni (slabo isprani itd.). Pogrešne opšte proporcije ili sastojci.	Preporučujemo upotrebu recepata prilagođenih uređaju. Pokušajte odabrati samo proverene recepte. Podesite vreme i program kuvanja, izaberite sastojke, proporcije i veličinu sastojaka prema receptu. Celu zrn, meso, riba i morski plodovi moraju se temeljno isprati pre kuvanja.
Proizvodnja formira pena	Preporučuje se temeljno ispiranje proizvoda, ventila uklanjaње ili kuvanje sa otvorenim poklopcem

DESTA JE IZGUBILA

Posuda nije bila pravilno isprana nakon poslednje upotrebe. Nelepljivi premaz je oštećen.	Uverite se da je posuda čista i da nema oštećenja premaza pre kuvanja.
Opšta količina sastojaka je manja od preporučene.	Koristite proverene recepte prilagođene uređaju.
Vreme kuvanja bilo je predugo.	Smanjite vreme kuvanja ili sledite preporuke date u receptu prilagođenom vašem modelu.
Prženje: ulje nije dodato; sastojci nisu mešani ili prevrnuti.	Proizvod za prženje dodajte količinu ulja dovoljno tek toliko da prekrije dno posude. Temeljno promiješajte sastojke dok pržite ili prebacite prema potrebi.
Pirjanje: nema dovoljno tečnosti.	Dodajte još tečnosti. Izbegavajte otvaranje poklopca dok kuvate.
Kuvanje: nedovoljno tečne (proporcije nisu primećene).	Pridržavajte se preporučenih odnosa tečnosti i čvrstih materija tokom kuvanja.
Pečenje: posuda nije bila podmazana pre pečenja.	Dno i stranice činije namažite maslacem ili uljem pre pečenja (ne izlivaјte ulje unutra).

SASTAVNICI ISPUŠTAJU NJIHOVU OBLIKU KUO

Sastojci su premešani.	Pržite hranu, sastojke nemojte mešati češće nego svakih 5-7 minuta.
Sastojci su premešani.	Pržite hranu, sastojke nemojte mešati češće nego svakih 5-7 minuta.

PEČENA ROBA JE POTPUNO VLAŽNA

Korišćeni su nepravilni sastojci koji izazivaju višak vlage (sočno voće ili povrće, smrznute bobice, pavlaka, itd).	Koristite sastojke prema receptu. Pokušajte da izbegavate upotrebu sastojaka koji izazivaju višak vlage ili ih koristite u manjim količinama.
Pećeni proizvod je predugo ostao u jedinici sa zatvorenim poklopcem.	Preporučujemo da pečeni proizvod izvadite iz jedinice odmah nakon završetka ciklusa pečenja ili ga ostavite na „Keep Warm“ samo na kraće vreme.

PREUZIMANA DOBRA SE NE DIŽU

Jaja i šećer su slabo umutni.	Koristite proverene recepte prilagođene uređaju. Odabir, merenje i obrada sastojaka sledite preporuke date u receptu
Testo je predugo ostalo pre pečenja.	
Brašno nije prosijalo ili je testo loše umereno.	
Pogrešni sastojci.	

Određeni REDMOND multicookeri imaju zaštitu od pregrijavanja u programima „STEW“ i „SOUP“. U slučaju da u posudi nema tečnosti, uređaj automatski prekida program i prelazi na „Keep Warm“.

Preporučena podešavanja vremena parenja za različite proizvode

Proizvod	Težina/g/ Kol. kom.	Obim vode ml	Vreme kuvanja, min
1 Svinjski / govediti file (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	20/30
2 Filet ovčetine (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	25
3 Pileći file (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	15
4 Mesne kuglice / kotlete	180 (6 kom) / 450 (3 kom)	500	10/15

Proizvod	Težina/g/ Kol. kom.	Obim vode ml	Vreme kuvanja, min
5 Riblji file	500	500	10
6 Račiči (kuhani, oguljeni, smrznuti)	500	500	5
7 Krompir (isečen na kockice od 1,5 cm)	500	500	15
8 Mrkva (isekana na kockice od 1,5 cm)	500	500	35
9 Cvekla (isekana na kockice od 1,5 cm)	500	500	95
10 Smrznuto povrće	500	500	10
11 Jaje	3 gab.	500	10

i Imajte na umu da su ova samo opšte preporuke. U stvarnosti, vreme kuvanja može varirati od preporučenog, u zavisnosti od kvaliteta proizvoda koji se koristi i od vaših ličnih preferencija.

Preporuke za podešavanje temperature MULTICOOK

Nr.	Temperature	Preporuke za upotrebu
1	35°C	Proveravanje testa i pravljenje sirčeta
2	40°C	Pravljenje jogurta
3	45°C	Leavening
4	50°C	Fermentacija
5	55°C	Fondant
6	60°C	Pravljenje zelenog čaja i pripremanje hrane za bebe
7	65°C	Kuvanje vakuumski zapečenog mesa
8	70°C	Pripremljeni udarac
9	75°C	Pasterizacija tečnosti i pravljenje belog čaja
10	80°C	Priprema kuhano vino
11	85°C	Pravljenje skute i drugih obroka koji zahtevaju vreme
12	90°C	Pravljenje crvenog čaja
13	95°C	Kuvanje kaša sa mlekom
14	100°C	Kuvanje marmelada i džemova
15	105°C	Kuvanje žele žele
16	110°C	Sterilizacija
17	115°C	Pravljenje šećernog sirupa
18	120°C	Pravljenje brusa
19	125°C	Pirjanje mesa
20	130°C	Pravljenje pudinga
21	135°C	Smede kuhane namirnice
22	140°C	Pušenje razne hrane

Nr.	Temperature	Preporuke za upotrebu
23	145°C	Pečenje ribe i povrća u foliji
24	150°C	Pečenje mesa u foliji
25	155°C	Prženje kvasca od kvasca
26	160°C	Prženje živine
27	165°C	Prženje odreska
28	170°C	Pomfrit i pileći nuggets

Tabela podrazumevanih podešavanja

Program	Preporuke za upotrebu	Vreme kuvanja, podrazumevano postavljeno	Raspon podešavanja vremena / interval podešavanja	Vremensko odlaganje	Faza pregrevanja	Držite toplo
MULTICOOK	Kuvanje raznih obroka uz vaše lično podešavanje vremena i temperature	15 min	5 min – 1 sat / 1 min 1 sat – 12 sati / 5 min	✓		✓
OATMEAL	Kuvanje kaša sa mlekom	10 min	5 min – 1.5 sata / 1 min	✓		✓
STEW	Pirjanje mesa, ribe, povrća itd.	1 stunda	20 min – 12 sati / 5 min	✓		✓
FRY	Prženje mesa, ribe, povrća itd.	15 min	5 min – 1.5 sata / 1 min			✓
SOUP	Pravljenje raznih supa i juha	1 stunda	20 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
STEAM	Parenje mesa, ribe, povrća itd.	15 min	5 min – 2 sata / 5 min	✓	✓	✓
PASTA	Kuvanje tjestenine, kobasica i ostalih poluproizvoda	8 min	2 min – 20 min / 1 min		✓	✓
SLOW COOK	Pravljenje pirjanog mesa, pečenog mleka, brasna, jetijskog mesa i soka	5 stundas	1 sat – 8 sati / 10 min	✓		✓
BOIL	Kuvanje pasulja i povrća	40 min	5 min – 2 sata / 5 min	✓		✓
BAKE	Pečenje kolača, pudinga, pite, lisnatog tijesta i kvasca	1 stunda	20 min – 8 sati / 5 min	✓		✓
GRAIN	Kuvanje žitarica i drugih priloga	35 min	5 min – 4 sata / 5 min	✓		✓
PILAF	Izrada pilafa od mesa, ribe, živine i morskih plodova	1 stunda	20 min – 1.5 sata / 10 min	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Pravljenje različitih vrsta jogurta; testo za ispitivanje	8 stundas	6 sati – 12 sati / 10 min	✓		
PIZZA	Pravljenje pice	25 min	20 min – 1 sat / 5 min	✓		✓
BREAD	Pečenje belih i pšeničnih raznih hleba, uključujući ciklus provjeravanja	3 stundas	1 sat – 6 sati / 10 min	✓		

Program	Preporuke za upotrebu	Vreme kuvanja, podrazumevano podešavano	Raspon podešavanja vremena / interval podešavanja	Vremensko odlaganje	Faza predgrevanja	Držite točno
DESSERT	Pravljenje deserta od svežeg voća i bobica	1 stunda	5 min – 4 sata / 5 min	✓		✓
QUICK COOK	Riža za brzo kuvanje i druga zrna	Automatski vešta- čki naput potpu- noma do vode				✓

VII. PRE POZIVANJA ZA SERVIS

Kvar	Mogući uzroci	Načini eliminacije
Na displeju poruka o grešci: E1 – E4	Sistemska greška, moguć je kvar matične ploče ili grejnog elementa	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Čvrsto zatvorite poklopac, ponovo priključite uređaj na napajanje
Uređaj se ne uključuje	Električni kabl nije priključen ka uređaju i (ili) na utičnicu	Uverite se da je električni kabl priključen ka odgovarajućem konektoru na uređaju i na utičnicu
	Nije ispravna utičnica	Priključite uređaj na ispravnu utičnicu
Jelo se sprema previše dugo	Nema napajanja	Proverite napajanje. Ako ono ne postoji, kontaktiranje organizacije koja održava vašu zgradu
	Prekidi u napajanju (napon nije stabilan ili ispod normale)	Proverite napajanje. Ako ono nije stabilno ili ispod normale, kontaktiranje organizacije koja održava vašu zgradu
	Između činije i grejnog elementa je strani predmet ili žestice (smeće, šitarice, delići jela)	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Uklonite strani predmet ili žestice
	Činija je krivo postavljena u kućište uređaja	Postavite činiju ravno i bez iskrivljenja
Tokom spremanja ispod poklopcu uređaja izlazi para	Grejni disk je jako zagađen	Isključite uređaj sa napajanja, ostavite ga da se ohladi. Očistite grejni disk
	Činija je krivo postavljena u kućište uređaja	Postavite činiju ravno i bez iskrivljenja
	Prekršena hermetičnost spoja činije i unutrašnjeg poklopcu	Proverite da li se nalaze strani predmeti (smeće, šitarice, delići jela) između poklopcu i kućišta uređaja, uklonite ih. Uvek zatvarajte poklopac uređaja do škljocanja
	Zaptivna gumica na unutrašnjem poklopcu je jako zagađena, deformisana ili oštećena	Proverite stanje zaptivne gumice na unutrašnjem poklopcu, jer moguće da ona mora biti zamenjena



U slučaju da, problemi nisu rešeni, obratite se ovlašćenom servisnom centru.



Ekološki grabbing recikliranje (recikliranje električne i elektroničke podrške)

To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarjuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušiveli životinjsku sredinu.

To je isto, oprost za potrošnju i sam gubitak morala, pobeđi hvala oddovarjuću za sakupljanje u kolicima za recikliranje električnih i elektronskih pretpostavki. Nečujno batsati elektronski mortalitet neki bi vam ušiveli životinjsku sredinu.

Stari Kuni aparati ne bi zahtevao primirje sa drugim mučeništvom, sav moral sakupatija je udvostručen. Besplatno recikliranje uslužnih programa Dovest ću u središte zbog smrtnosti kod starih dama mučenika. Oz ovamali dok pri-tisak ne možete da pomognete i uklonite barijeru dragocenog sirovina i triterata zagagagate za potrošnju.

Ovaj instrument nije naveden u skladištu u skladu sa evropskom direktivom 2012/19 / EU.

Vodich Odrevuie okvir za tokare i recikliranje smeđeg uređaj koji će prihvatiti majicu EU.



Πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή αυτή διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης της και φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό για μελλοντική αναφορά. Η σωστή χρήση της συσκευής θα παρατείνει σημαντικά τον χρόνο ζωής της.

Τα μέτρα ασφαλείας και οι οδηγίες που συμπεριέχονται σ' αυτό το εγχειρίδιο δεν καλύπτουν όλες τις πιθανές περιστάσεις που μπορεί να προκύψουν κατά την χρήση και τη λειτουργία της συσκευής. Κατά την χρήση της συσκευής ο χρήστης πρέπει να εφαρμόσει κοινή λογική, και να είναι προσεκτικός και επιφυλακτικός.

Μέτρα ασφαλείας

- Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις ζημιές που προκλήθηκαν από τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους κανόνες χρήσης.
- Η παρούσα ηλεκτρική συσκευή προορίζεται για χρήση σε σπίτια, διαμερίσματα ή υπό άλλους όρους μη βιομηχανικής παραγωγής. Βιομηχανική ή οποιαδήποτε άλλη μη προβλεπόμενη χρήση της συσκευής θα θεωρείται παράβαση δέουσας χρήσης της συσκευής. Σ' αυτήν την περίπτωση ο παραγωγός δεν φέρει ευθύνη για πιθανές συνέπειες.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο ελέγξτε αν η τάση του δικτύου είναι ίδια με ονομαστική τάση τροφοδοσίας της συσκευής (βλέπε τα τεχνικά χαρακτηριστικά ή την εργοστασιακή πινακίδα του προϊόντος).
- Χρησιμοποιήστε καλώδιο προέκτασης που θα έχει κατάλληλες προδιαγραφές για να υποδεχτεί την ισχύ καταναλούμενη από την συσκευή, γιατί η αναντιστοιχία των παραμέτρων μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα ή ανάφλεξη του καλωδίου.

STOP

- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζες με γείωση, αυτή είναι μια υποχρεωτική απαίτηση για την προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας. Χρησιμοποιώντας ένα καλώδιο προέκτασης βεβαιωθείτε ότι και αυτό έχει μια σύνδεση γείωσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη λειτουργία της συσκευής το περίβλημά του, το μπολ και τα μεταλλικά μέρη θερμαίνονται! Να είστε προσεκτικοί! Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου. Για να αποφευχθούν τα εκγαύματα από τον καυτό ατμό μην λυγίζετε πάνω από τη συσκευή όταν το καπάκι είναι ανοικτό.

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση καθώς και κατά τη διάρκεια του καθαρισμού ή της μετακίνησης. Αφαιρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας με στεγνά χέρια κρατώντας το από το βύσμα και όχι από το ίδιο το καλώδιο.
- Μην περνάτε το καλώδιο από ανοίγματα στις πόρτες ή κοντά σε πηγές θερμότητας. Προσέχετε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην συστρέφεται και να μην διπλώνεται, να μην έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα, γωνίες και άκρες των επίπλων.

STOP

ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ: τυχαία βλάβη στο καλώδιο ρεύματος μπορεί να προκαλέσει

δυσλειτουργίες οι οποίες δεν συμμορφώνονται με τους όρους εγγύησης και επίσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος απαιτεί επείγουσα αντικατάσταση σε ένα κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μια μαλακή επιφάνεια, μη την σκεπάζετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της, αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και δυσλειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στον ύπαιθρο, η επαφή του εσωτερικού της συσκευής με υγρασία ή ξένα αντικείμενα μπορεί να προκαλέσει σοβαρές φθορές στη συσκευή.
- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το δίκτυο και έχει κρυώσει εντελώς. Να ακολουθείτε πιστά τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

STOP

Απαγορεύεται να βυθίζετε τη συσκευή μέσα στο νερό ή να την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό!

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ηλικίας 8 ετών και άνω) που έχουν σωματική, νευρολογική ή νοητική αναπηρία

ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός όταν αυτά τα άτομα επιτηρούνται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών. Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να ασκούνται από τα παιδιά χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.

- Τα υλικά συσκευασίας (πλαστικό, πολυστερένιο, κλπ.) μπορεί να είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κίνδυνος ασφυξίας! Κρατήστε τα μακριά από τα παιδιά.
- Απαγορεύεται να επισκευάζετε οι ίδιοι ή να επιφέρετε αλλαγές στον μηχανισμό της συσκευής. Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Αντιεπαγγελματικώς εκτελούμενη εργασία μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής, τραυματισμό και υλικές ζημιές.

STOP

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσλειτουργίας της.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο	RMC-M90E
Ισχύς	860-1000 W
Τάση.....	220–240 Βόλτ, 50/60 Hz
Ηλεκτρική ασφάλεια	κλάση I
Όγκος του μπουλ	5 l
Επίστρωση του μπουλ	αντικολλητική, κεραμική
Οθόνη LED	υπάρχει, έγχρωμη
3D-θέρμανση	υπάρχει
Μεγέθη	377 × 285 × 240 mm
Βάροςκαθαρό.....	3,4 kg

Προγράμματα

1. MULTICOOK (ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ)	9. BOIL (ΒΡΑΣΙΜΟ)
2. OATMEAL (ΧΥΛΟΣ ΜΕ ΓΑΛΑ)	10. BAKE (ΨΗΣΙΜΟ)
3. STEW (ΓΙΑΧΝΙΣΜΑ)	11. GRAIN (ΣΙΤΗΡΑ)
4. FRY (ΤΙΓΑΝΙΣΜΑ)	12. PILAF (ΠΙΛΑΦ)
5. SOUP (ΣΟΥΠΑ)	13. YOGURT/DOUGH (ΓΙΑΟΥΡΤΙ/ΖΥΜΗ)
6. STEAM (ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)	14. PIZZA (ΠΙΤΣΑ)
7. PASTA (ΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ)	15. BREAD (ΨΩΜΙ)
8. SLOW COOK (ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)	16. DESSERT (ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ)
	17. QUICK COOK (ΓΡΗΓΟΡΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)

Λειτουργίες

Διατήρηση της θερμοκρασίας έτοιμων φαγητών (αυτοθέρμανση)..... υπάρχει, έως 24 ώρες
 Προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης..... υπάρχει
 Ζέσταμα φαγητού..... υπάρχει, έως 24 ώρες
 Έναρξη με καθυστέρηση..... υπάρχει, έως 24 ώρες

Τι περιέχει το πακέτο

Πολυχύτρα	1 τμχ.
Μπουλ.....	1 τμχ.
Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό	1 τμχ.
Καλαδάκι με χειρολαβή για τηγάνισμα στη φριτούρα.....	1 τμχ.
Μεζούρα.....	1 τμχ.
Κουτάλα.....	1 τμχ.
Επιπέδο κουτάλι.....	1 τμχ.
Βιβλίο «100 συνταγές»	1 τμχ.
Λαβή για την κουτάλα/ κουτάλι	1 τμχ.
Οδηγίες χρήσης.....	1 τμχ.
Βιβλιόριο τεχνικής εξυπηρέτησης.....	1 τμχ.
Καλώδιο τροφοδοσίας.....	1 τμχ.

Ο κατασκευαστής έχει το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στον σχεδιασμό, στο περιεχόμενο, καθώς και στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής στη πορεία της βελτίωσης του προϊόντος του χωρίς την προηγούμενη ενημέρωση για τις αλλαγές και τις βελτιώσεις αυτές. Στα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής επιτρέπεται η απόκλιση ±10%.

Συστατικά μέρη της πολυχύτρας RMC-M90E (σχήμα A1, σ. 4)

1. Καπάκι της συσκευής	5. Πίνακας ελέγχου με οθόνη
2. Αποσπώμενο εσωτερικό καπάκι	6. Περιβλήμα
3. Μπουλ	7. Χειρολαβή για την μεταφορά
4. Πλήκτρο για άνοιγμα του καπακιού	8. Αποσπώμενη βαλβίδα ατμού
	9. Επιπέδο κουτάλι
	10. Κουτάλα

11. Μεζούρα	14. Λαβή για κουτάλα και
12. Ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό	15. Καλώδιο ρεύματος
13. Καλαδάκι για τηγάνισμα στη φριτούρα	16. Εμπροσφυματωμένο συλλογείο συμπτυκνωμάτων κουτάλι

Πίνακας ελέγχου (σχήμα A2, σ. 5)

Πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E είναι εξοπλισμένη με χειριστήριο αφής με πολυλειτουργική έγχρωμη οθόνη υγρών κρυστάλλων.

- «Reheat/Cancel» («Ακύρωση/Ζέσταμα») — ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της λειτουργίας ζεστάματος, διακοπή της εκτέλεσης του προγράμματος μαγειρέματος και μηδενισμός των ρυθμίσεων.
- «Time Delay» («Καθυστερημένη έναρξη») — ενεργοποίηση της λειτουργίας για την ρύθμιση του χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
- «Temperature» («Θερμοκρασία») — ρύθμιση της τιμής της θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
- «Hour» («Ώρες») — επιλογή των ωρών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου παρασκευής και χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
- «Min» («Λεπτά») — επιλογή των λεπτών στις λειτουργίες ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος και χρόνου καθυστέρησης έναρξης.
- «Quick cook» («Γρήγορο μαγείρεμα») — έναρξη του προγράμματος «QUICK COOK».
- «Menu/Keep Warm» («Μενού/Αυτοθέρμανση») — επιλογή του αυτόματου προγράμματος παρασκευής, προληπτική απενεργοποίηση της αυτοθέρμανσης.
- «Star» («Εναρξη») — ενεργοποίηση της επιλεγμένης λειτουργίας για την παρασκευή φαγητού.
- Οθόνη.

Συστατικά μέρη της οθόνης (σχήμα A3, σ. 6)

- Ένδειξη εκτέλεσης του αυτόματου προγράμματος «QUICK COOK».
- Ένδειξη εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής/ζεστάματος.
- Ένδειξη σταθίων μαγειρέματος.
- Ένδειξη καθορισμένης θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK».
- Ένδειξη της εκτέλεσης της λειτουργίας «Time Delay».
- Ένδειξη της λειτουργίας μετρήσεων του χρονόμετρου.
- Χρονόμετρο.
- Ένδειξη του επιλεγμένου αυτόματου προγράμματος παρασκευής.

I. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ανοίξτε προσεκτικά την συσκευασία και εξάγετε το προϊόν από το κουτί, αφαιρέστε όλα τα συσκευαστικά υλικά και διαφημιστικά αυτοκόλλητα εκτός από το αυτοκόλλητο με σειριακό αριθμό.

Η απουσία του σειριακού αριθμού στο προϊόν αυτόματα σας στερεί από τα δικαιώματα για την εγγύησή του.

Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Πλύνετε το μπουλ με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε το καλά. Κατά την πρώτη χρήση υπάρχει πιθανότητα εμφάνισης μιας περίεργης οσμής που δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία της συσκευής. Στην περίπτωση αυτή καθαρίστε την συσκευή.

⚠ **Μετά τη μεταφορά ή αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες αφήστε τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την ενεργοποίηση.**

ΠΡΟΣΟΧΗ! Απαγορεύεται η ανύψωση της συσκευής με τη γεμισμένη λεκάνη από τη λαβή.

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό του μπουλ ή άδειο μπουλ — σε περίπτωση τυχαίας έναρξης του μαγειρέματος πρόγραμμα θα οδηγήσει σε μια κρίσιμη υπερθέρμανση της συσκευής ή να φέρουν την αντικολλητική επίστρωση. Πριν από το τηγάνισμα των προϊόντων, ρίξτε λίγο λαχανικό ή ηλιέλαιο στο μπουλ.

STOP **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Απαγορεύεται να σηκώσετε τη συσκευή από τις λαβές του μπουλ!

II. ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΛΥΧΥΤΡΑΣ**Πριν από την πρώτη ενεργοποίηση**

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή επιφάνεια, έτσι ώστε ο καυτός ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα ατμού να μην έρχεται σε επαφή με την ταπεσαρία, διακοσμητικά επιχρίσματα, ηλεκτρονικές συσκευές και άλλα αντικείμενα ή υλικά τα οποία ενδέχεται να υφίστανται ζημιές από την υψηλή υγρασία και τη θερμοκρασία.

Πριν από το μαγείρεμα βεβαιωθείτε ότι τα εξωτερικά και ορατά εσωτερικά μέρη της συσκευής δεν έχουν μηχανικές φθορές, διασπασίες και άλλα ελαττώματα. Μετά το μπουλ και του θερμαντικού στοιχείου δεν πρέπει να βρίσκονται άλλα αντικείμενα.

Καθορισμός του χρόνου μαγειρέματος

Στην πολυχύτρα REDMOND RMC-M90E υπάρχει δυνατότητα αυτοτελούς καθορισμού χρόνων παρασκευής για κάθε πρόγραμμα (εκτός από το πρόγραμμα «QUICK COOK»). Το βήμα αλλαγής και πιθανό εύρος του καθοριζόμενου χρόνου εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής. Για να αλλάξουμε τον χρόνο:

Μετά από την επιλογή του προγράμματος παρασκευής φαγητού πατώντας το πλήκτρο «Hour» ρυθμίστε τις ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.

- Πατώντας το πλήκτρο «Min» ρυθμίστε τα δευτερόλεπτα. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
- Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα πατήστε το πλήκτρο «Hour» μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο «Min» καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.
- Αφού τελειώσετε με την ρύθμιση του χρόνου παρασκευής (η οθόνη θα συνεχίσει να αναβοσβήνει) μεταβείτε στο επόμενο στάδιο σύμφωνα με τον αλγόριθμο του επιλεγμένου προγράμματος παρασκευής.
- Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel» και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.

i Στην χειρωνακτική ρύθμιση του χρόνου παρασκευής να λαμβάνετε υπόψη το διαθέσιμο φάσμα των ρυθμίσεων και το βήμα αλλαγής προβλεπόμενο από το επιλεγμένο πρόγραμμα παρασκευής σύμφωνα με τον πίνακα εργοστασιακών ρυθμίσεων.

Για την άνεση σας το φάσμα του καθοριζόμενου χρόνου στα προγράμματα παρασκευής ξεκινάει από τις πιο χαμηλές τιμές. Αυτό μας επιτρέπει να παρατείνουμε για μικρό χρονικό διάστημα την εκτέλεση του προγράμματος εάν το φαγητό δεν πρόλαβε να παρασκευαστεί μέσα στον βασικό χρόνο.

Σε μερικά αυτόματα προγράμματα η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου παρασκευής ξεκινάει μόνον όταν η συσκευή φτάσει στην καθορισμένη λειτουργική θερμοκρασία. Για παράδειγμα, εάν βάλουμε κρύο νερό και ρυθμίσουμε τον χρόνο παρασκευής για 5 λεπτά στο πρόγραμμα «STEAM», τότε η έναρξη του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου παρασκευής θα ξεκινήσει μόνον μετά την ζέση του νερού και σχηματισμό επαρκούς ποσότητας ατμού στο μπουλ.

Στο πρόγραμμα «PASTA» η αντίστροφη μέτρηση του καθορισμένου χρόνου ξεκινάει μετά την ζέση του νερού και το δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Start».

Λειτουργία «Time Delay» («Καθυστερημένη έναρξη»)

Η λειτουργία αυτή μας επιτρέπει να ορίσουμε το χρονικό διάστημα στο τέλος του οποίου το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο (λαμβάνοντας υπ' όψη και το χρόνο εκτέλεσης του προγράμματος). Ρύθμιση ώρας μπορεί να κυμαίνεται από 10 λεπτά έως 24 ώρες με βήμα βήματος 10 λεπτά. Θα πρέπει να ληφθεί υπ' όψη το γεγονός ότι ο χρόνος καθυστέρησης θα πρέπει να είναι μεγαλύτερος από το χρόνο παρασκευής, αλλιώς το πρόγραμμα θα ξεκινήσει αμέσως μετά το πάτημα του πλήκτρου «Start».

Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο καθυστέρησης της έναρξης αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, ορίστε τις τιμές θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής:

1. Πατώντας το πλήκτρο «Time Delay» ενεργοποιήστε την λειτουργία εισαγωγής του χρόνου καθυστέρησης της έναρξης. Στην οθόνη θα εμφανιστεί «Time Delay» και το χρονόμετρο θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
2. Πατώντας το πλήκτρο «Hour» σταδιακά αλλάζετε τις ώρες. Το φορμάκι ρολογιού είναι 24 ώρες. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
3. Πατώντας το πλήκτρο «Min» σταδιακά αλλάζετε τα λεπτά. Εάν κρατήσετε το πλήκτρο πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα η αλλαγή των τιμών επιταχύνεται.
4. Εάν είναι απαραίτητο να καθορίσουμε τον χρόνο παρασκευής για λιγότερο από μία ώρα σταδιακά πατάτε το πλήκτρο «Hour» μέχρι τον μηδενισμό της τιμής των ωρών. Έπειτα πατώντας το πλήκτρο «Min» καθορίστε την απαραίτητη τιμή των λεπτών.
5. Για την ακύρωση των καθορισμένων ρυθμίσεων πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel» και έπειτα εισάγετε πρόγραμμα παρασκευής εκ νέου.
6. Όταν τελειώσετε με τη ρύθμιση του χρόνου πατήστε το πλήκτρο «Start» και κρατήστε το πατημένο για κάμποσα δευτερόλεπτα. Θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη που θα δείχνει, ότι η λειτουργία «Time Delay» είναι ενεργή, θα ξεκινήσει η εκτέλεση του προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.
7. Αφού περάσει το καθορισμένο χρονικό διάστημα το φαγητό θα είναι έτοιμο. Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος αυτόματα θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας έτοιμου φαγητού («αυθόθερμανση») και θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel».
8. Για την απενεργοποίηση της αυθόθερμανσης πατήστε το πλήκτρο «Reheat/Cancel». Η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου θα σβήσει.

i Η λειτουργία καθυστερημένης έναρξης υπάρχει σε όλα τα αυτόματα προγράμματα παρασκευής φαγητού, εκτός των προγραμμάτων «FRY», «PASTA» και «QUICK COOK».

Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε την λειτουργία «Time Delay» εάν η συσκευή περιέχει γαλακτοκομικά ή άλλα ευπαθή προϊόντα (αυγά, φρέσκο γάλα, κρέας, τυρί κ.τ.λ.)

Κατά τη ρύθμιση του χρόνου στη λειτουργία «Time Delay» πρέπει να λαμβάνουμε υπ' όψη μας, ότι η αντίστροφη μέτρηση στο πρόγραμμα «STEAM» ξεκινάει μόνον όταν η πολυύττρα φτάσει στην απαραίτητη λειτουργική θερμοκρασία (μετά την ζέση του νερού).

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας των έτοιμων φαγητών «Keep Warm» (αυθόθερμανση)

Ενεργοποιεί αυτόματα αμέσως μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής και μπορεί να διατηρήσει την θερμοκρασία του έτοιμου πιάτου εντός εύρους 70-75°C στη διάρκεια των 24 ωρών. Με ενεργή την αυθόθερμανση είναι αναμνηγή η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου « Reheat/Cancel», στην οθόνη απεικονίζεται η μέτρηση χρόνου εργασίας στην

δεδομένη λειτουργία. Όταν είναι απαραίτητο μπορούμε να απενεργοποιήσουμε την αυθόθερμανση πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel».

Προληπτική απενεργοποίηση της αυθόθερμανσης

Η ενεργοποίηση της αυθόθερμανσης με την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής δεν είναι πάντα επιθυμητή. Λαμβάνοντας το υπ' όψη στην πολυύττρα REDMOND RMC-M90E έχει προβλεφθεί η δυνατότητα της εκ των προτέρων απενεργοποίησης της δεδομένης λειτουργίας κατά την έναρξη ή στη διάρκεια εκτέλεσης του κύριου προγράμματος παρασκευής. Για αυτό κατά την έναρξη ή στη διάρκεια εκτέλεσης του προγράμματος πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μέχρι που η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel» θα σβήσει. Για να ενεργοποιηθεί την αυθόθερμανση ξανά, πατήστε το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μια φορά ακόμα (φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου « Reheat/Cancel» θα ανάψει).

Λειτουργία ζεστάματος φαγητού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πολυύττρα REDMOND RMC-M90E για ζεστάμα των κρύων πιάτων. Για αυτό:

- Μεταφέρετε το φαγητό στο μπλκ και τοποθετήστε το μέσα στη πολυύττρα.
- Κλείστε το καπάκι, συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel» μέχρι να ακούσετε το ηχητικό σήμα. Θα ανάψει η σχετική φωτεινή ένδειξη στην οθόνη και η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου. Το χρονόμετρο θα αρχίσει την χρονομέτρηση του ζεστάματος.

Η συσκευή θα ζεστάνει το πιάτο μέχρι 70-75°C και θα το διατηρήσει σε αυτήν την θερμοκρασία στη διάρκεια των 24 ωρών. Εάν είναι απαραίτητο μπορούμε να σταματήσουμε το ζεστάμα πατώντας και κρατώντας πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel» μέχρι να σβήσουν οι σχετικές φωτεινές ενδείξεις στην οθόνη και στο πλήκτρο.



Παρά το γεγονός ότι η πολυύττρα μπορεί να διατηρεί ζεστό το πιάτο για έως και 24 ώρες δεν συστήνουμε να αφήνετε το φαγητό στη λειτουργία διατήρησης της θερμότητας για παραπάνω από δύο ή τρεις, ώρες επειδή μερικές φορές αυτό μπορεί να οδηγήσει στην αλλοίωση των γευστικών χαρακτηριστικών του.

Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το βρασμό του νερού (για παράδειγμα, όταν το μαγειρεύετε των προϊόντων), ΜΗΝ τοποθετείτε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση και βλάβη της συσκευής. Για τον ίδιο λόγο δεν ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ να χρησιμοποιηθεί για το βρασμό του νερού του προγράμματος «BAKE», «FRY», «BREAD».

1. Ετοιμάστε (μετρήστε) τα απαραίτητα υλικά.
2. Βάλτε τα συστατικά στο μπλκ της πολυύτρας σύμφωνα με το πρόγραμμα παρασκευής και τοποθετήστε το μπλκ μέσα στην πολυύττρα. Να προσέχετε ώστε όλα τα συστατικά υλικά, συμπεριλαμβανομένου του νερού, να βρίσκονται κάτω από το υψηλότερο σημείο της επισήμανσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπλκ. Βεβαιωθείτε, ότι το μπλκ είναι τοποθετημένο χωρίς καμία στρέβλωση και είναι σε στενή επαφή με το θερμοκινητό στοιχείο.
3. Κλείστε το καπάκι της πολυύτρας μέχρι να ακούσετε το κλικ. Συνδέστε τη συσκευή με το ηλεκτρικό δίκτυο.



Προσοχή! Εάν μαγειρεύετε σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιώντας μεγάλη ποσότητα φυτικού ελαίου, αφήνετε πάντα το καπάκι της συσκευής ανοιχτό.

4. Πατώντας το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα παρασκευής (στην οθόνη θα ανάψει η φωτεινή ένδειξη του σχετικού προγράμματος).
5. Εάν δεν σας βολεί ο προεπιλεγμένος χρόνος παρασκευής μπορείτε να αλλάξετε το πατώντας στα πλήκτρα «Hour» και «Min».
6. Εάν είναι απαραίτητο καθορίστε την ώρα καθυστέρησης έναρξης. Η λειτουργία «Time Delay» δεν είναι διαθέσιμη για χρήση στα προγράμματα «FRY», «PASTA» και «QUICK COOK».
7. Για την έναρξη του προγράμματος παρασκευής πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start» έως ότου αναπάνω οι ενδείξεις των πλήκτρων «Start» και «Reheat/Cancel». Θα ξεκινήσει η εκτέλεση του επιλεγμένου προγράμματος και η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος. Στο πρόγραμμα «STEAM» η αντίστροφη μέτρηση ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και όταν η πυκνότητα του ατμού στο μπλκ φτάσει στο απαραίτητο ύψος: στο πρόγραμμα «PASTA» μετά τη ζέση του νερού στο μπλκ, τοποθέτησης των υλικών και δεύτερου πατήματος του πλήκτρου «Start».
8. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε εκ των προτέρων να ενεργοποιήσετε την λειτουργία αυθόθερμανσης πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» έως ότου σβήσει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel». Δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Menu/Keep Warm» θα ενεργοποιήσει αυτήν τη λειτουργία ξανά. Η λειτουργία αυθόθερμανσης δεν είναι δυνατή κατά τη χρήση των προγραμμάτων «YOGURT/DOUGH» και «BREAD».
9. Για την ολοκλήρωση του προγράμματος παρασκευής θα σας ενημερώσει ένα ηχητικό σήμα. Στη συνέχεια, ανάλογα με τα επιλεγμένα Προγράμματα ή της τρέχουσες ρυθμίσεις, η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αυθόθερμανσης (είναι αναμνηγή η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Reheat/Cancel») ή στη λειτουργία αναμονής (αναβοσβήνει η φωτεινή ένδειξη του πλήκτρου «Start»).
10. Για να αλλάξετε το επιλεγμένο πρόγραμμα, να διακόψετε την διαδικασία της παρασκευής ή της αυθόθερμανσης πατήστε και κρατήστε πατημένο για μερικά δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Reheat/Cancel».



Για να έχετε ποιοτικά αποτελέσματα προτείνουμε να χρησιμοποιείτε συνταγές για παρασκευή φαγητών από το βιβλίο που συνοδεύει την πολυύττρα REDMOND RMC-M90E και το οποίο έχει ετοιμαστεί ιδιαιτέρως για αυτό το μοντέλο.

Στο Τμήμα Συμβουλές μαγειρικής μπορείτε να βρείτε απαντήσεις στις πιο συχνές ερωτήσεις.



Εάν κατά τη γνώμη σας δεν πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα με συμβατικά αυτόματα προγράμματα, χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK» με διευρμένο φάσμα χειροκίνητων ρυθμίσεων που θα δώσει τεράστιες δυνατότητες για γαστρονομικά πειράματα σας.

Πρόγραμμα «MULTICOOK»

Το παρόν πρόγραμμα προσφέρει για την παρασκευή σχεδόν οποιωνδήποτε φαγητών στις οριζόμενες από τον χρήστη παραμέτρους θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής. Χάρη στο πρόγραμμα «MULTICOOK» η πολυύττρα REDMOND RMC-M90E είναι σε θέση να αντικαταστήσει μια σειρά από συσκευές κούζινας και να δώσει την δυνατότητα παρασκευής φαγητού με σχεδόν οποιαδήποτε συσκευή που έχετε διαθέσει σε ένα πλούσιο βιβλίο μαγειρικής ή βρήκατε στο διαδίκτυο και σας τράβηξε την προσοχή.

Για την άνεσή σας κατά το μαγείρεμα του φαγητού σε θερμοκρασία έως και 80°C η λειτουργία της αυθόθερμανσης είναι απενεργοποιημένη. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να την ενεργοποιήσετε χειροκίνητα πατώντας

και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο «Menu/Keep Warm» μετά την έναρξη του προγράμματος παρασκευής έως ότου αναφεί η φωτεινή ένδειξη «Reheat/Cancel».

- Ως προεπιλογή στο πρόγραμμα «MULTICOOK» ο χρόνος παρασκευής είναι 15 λεπτά και η θερμοκρασία παρασκευής είναι 100°C.
- Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης της θερμοκρασίας (αλλάζει με το πάτημα του πλήκτρου «Temperature») είναι 35°C — 170°C με βήμα αλλαγής 5°C.
- Το εύρος της χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου είναι 5 λεπτά — 12 ώρες με βήμα αλλαγής 1 λεπτό για διάστημα μέχρι 1 ώρα ή 5 λεπτά για διάστημα που υπερβαίνει 1 ώρα.



Εάν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα MULTICOOK για βραστό νερό (για παράδειγμα, κατά το μαγείρεμα των προϊόντων), μην ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος πάνω από 100°C.

Πρόγραμμα «OATMEAL»

Συνιστάται για παρασκευή χυλού με γάλα. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 10 λεπτά. Υπάρχει δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Πρόγραμμα «OATMEAL» προορίζεται για παρασκευή χυλού με παστεριωμένο γάλα χαμηλής λιπαρότητας. Για να αποφευχθεί την εξάτμιση του γάλακτος και να πάρете το απαραίτητο αποτέλεσμα συνιστάται πριν από την παρασκευή να κάνετε τα ακόλουθα:

- πλύνετε καλά όλα τα αλκήα αλέεως δημητριακά (ρύζι, φαγόπυρο, κεχρί, κλπ.), μέχρι το νερό να γίνει καθαρό
- πριν από την παρασκευή να αλείψετε το μπουλ της πολυχύτρας με βούτυρο
- να τηρείτε αυστηρά τις αναλογίες μετρώντας τα συστατικά υλικά σύμφωνα με τις οδηγίες από το βιβλίο συνταγών· πρέπει να αυξάνετε ή να μειώνετε την ποσότητα των υλικών αυστηρά αναλογικά
- όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα να το αραιώνετε με πόσιμο νερό σε αναλογία 1:1.

Οι ιδιότητες του γάλακτος και των δημητριακών ανάλογα με τον τόπο προέλευσης και τον παραγόμενο μπορούν να διαφέρουν και αυτό μερικές φορές μπορεί να αντανακλάται στα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Εάν το επιθυμητό αποτέλεσμα δεν έχει πετυχθεί στο πρόγραμμα «OATMEAL» χρησιμοποιήστε το καθολικό πρόγραμμα «MULTICOOK». Η βέλτιστη θερμοκρασία παρασκευής χυλών με γάλα είναι 95°C. Την ποσότητα των συστατικών υλικών και τον χρόνο παρασκευής πρέπει να τα ορίζετε σύμφωνα με την συνταγή.

Πρόγραμμα «STEW»

Συνιστάται για το γίνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσιών προϊόντων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «FRY»

Συνιστάται για το γίνισμα λαχανικών, κρέατος, πουλερικών και θαλασσιών προϊόντων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό.

Η λειτουργία «Time Delay» στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.



Για να μην κολλάνε τα υλικά στην επιφάνεια ακολουθείτε τις οδηγίες του βιβλίου συνταγών και ανά τακτά χρονικά διαστήματα ανακατεύετε

τε το περιεχόμενο του μπουλ. Το φαγητό μπορεί να παρασκευάζεται και με ανοιχτό το καπάκι της πολυχύτρας.

Πρόγραμμα «SOUP»

Συνιστάται για παρασκευή διαφόρων ζυμών και πρώτων πιάτων, καθώς και διαφόρων ειδών κομπόζατος και ποτών. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «STEAM»

Συνιστάται για παρασκευή στον ατμό λαχανικών, ψαριού, κρέατος, διατητικών και χορτοφαγικών πιάτων, παιδικού μενού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 15 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Για την παρασκευή στο παρόν πρόγραμμα χρησιμοποιήστε ειδικό σκεύος (περιλαμβάνεται στο σετ):

1. Χύσετε στο μπουλ 600-1000 ml νερού. Τοποθετήστε στο μπουλ το ειδικό σκεύος για μαγείρεμα στον ατμό.
2. Μετρήστε και ετοιμάστε τα υλικά σύμφωνα με την συνταγή, βάλτε τα ομοιόμορφα στο σκεύος και τοποθετήστε το μπουλ μέσα στη συσκευή. Βεβαιωθείτε, ότι το μπουλ βρίσκεται σε στενή επαφή με το θερμοκτικό στοιχείο.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες των σημείων 3-10 της ενότητας «Γενική σειρά διαδικασιών στην χρήση των αυτόματων προγραμμάτων».



Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής ξεκινάει μετά τη ζέση του νερού και αφού η πυκνότητα του ατμού στο μπουλ φτάσει στο απαραίτητο ύψος.

Εάν δεν χρησιμοποιείτε τις αυτόματες ρυθμίσεις χρόνου στο παρόν πρόγραμμα εκμεταλλευτείτε τον πίνακα με συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος διαφόρων τροφίμων στον ατμό.

Πρόγραμμα «PASTA»

Συνιστάται για παρασκευή μακαρονάδων, λουκανικών, καθώς και για βράσιμο αυγών κ.α. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 2 έως 20 λεπτά με βήμα αλλαγής 1 λεπτό. Το πρόγραμμα προβλέπει με τη σειρά την ζέση του νερού, την εισαγωγή υλικών και το περαιτέρω μαγείρεμά τους. Για τη ζέση του νερού και την ανάγκη για εισαγωγή υλικών θα σας ειδοποιήσει η συσκευή με ένα ηχητικό σήμα. Η αντίστροφη χρονομέτρηση της εκτέλεσης του προγράμματος παρασκευής θα ξεκινήσει μετά το δεύτερο πάτημα στο πλήκτρο «Start».

Η λειτουργία «Time Delay» στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.



Στη διάρκεια παρασκευής μερικών φαγητών (για παράδειγμα μακαρονία κ.α.) δημιουργείται αραός. Για να αποτρέψετε την πιθανή εκχύλιση του από το μπουλ μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι σε μερικά λεπτά μετά την εισαγωγή των υλικών στο βράζον νερό.

Πρόγραμμα «SLOW COOK»

Συνιστάται για παρασκευή γιαγισμένου κρέατος, ψημένου γάλακτος. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 5 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 1 έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «BOIL»

Συνιστάται για μαγείρεμα λαχανικών και όσπριων. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 40 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 2 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BAKE»

Συνιστάται για ψήσιμο μπισκότων, ποτιγκάς, πίτων από ζύμη με μαγιά και από ζύμη σφολιάτας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 8 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.



Μπορείτε να ελέγξετε την ετοιμότητα του μπισκότου πηγώντας α'αυτό ένα ξύλινο λεπτό ραβδί (μπορεί να είναι η οδοντογλυφίδα). Εάν όταν βγάλετε το ραβδί από το μπισκότο πάνω του δεν θα κρέμονται κομμάτια ζύμης αυτό σημαίνει, ότι το μπισκότο είναι έτοιμο.

Κατά την παρασκευή ψωμιού συνιστάται να απενεργοποιείτε την λειτουργία της αυτοθέρμανσης του φαγητού σε όλα τα στάδια της παρασκευής.

Πρόγραμμα «GRAIN»

Το πρόγραμμα συνιστάται για μαγείρεμα εύθρυπτων φαγητών από διάφορα δημητριακά και για παρασκευή διαφόρων ειδών γαρνιτούρας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 35 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «PILAF»

Το πρόγραμμα συνιστάται για παρασκευή διαφόρων ειδών πιλαφιού. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 1 ώρα και 30 λεπτά με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Πρόγραμμα «YOGURT/DOUGH»

Χρησιμοποιώντας αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να παρασκευάσετε διάφορα είδη γιαουρτού στο σπίτι. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 8 ώρες. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 6 έως 12 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Η λειτουργία της αυτοθέρμανσης στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.

Κατά την εισαγωγή των υλικών προσέχετε αυτά να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 της επισήμανσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπουλ.

Για την παρασκευή γιαουρτών μπορείτε να χρησιμοποιείτε ειδικό σετ δοχείων γιαουρτού REDMOND RAM-G1 (πωλούνται ξεχωριστά).

Πρόγραμμα «PIZZA»

Συνιστάται για παρασκευή πίτσας. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 25 λεπτά. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 20 λεπτά έως 1 ώρα με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «BREAD»

Συνιστάται για ψήσιμο διαφόρων ειδών ψωμιού από αλεύρι σπαραίου με προσθήκη του αλευριού σιτάλης. Το πρόγραμμα προβλέπει τον ολοκληρωμένο κύκλο από το φύσκωμα της ζύμης μέχρι το ψήσιμο της. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 3 ώρες. Υπάρχει

και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 1 έως 6 ώρες με βήμα αλλαγής 10 λεπτά.

Η λειτουργία της αυτοθέρμανσης στο παρόν πρόγραμμα δεν είναι διαθέσιμη.

Κατά την εισαγωγή των υλικών προεχέτε αυτά να βρίσκονται κάτω από το σημείο 1/2 της επισημάνσης στην εσωτερική επιφάνεια του μπτολ.

Πρέπει να λάβετε υπ' όψη σας, ότι στη διάρκεια της πρώτης ώρας εκτέλεσης του προγράμματος η ζύμη αφήνεται για να φασκώσει και μετά ακολουθεί το ψήσιμο.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το αλεύρι συνιστάται να το κοσκινίσετε για την οξυγόνοση και την αφαίρεση των προσμειξευ
- Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία «Time Delay» επειδή αυτό μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του αρτοποιήσματος.
- Μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρας μέχρι την τελική ολοκλήρωση του ψησίματος! Αντ' αυτού εξαρτάται η ποιότητα του ψηγμένου προϊόντος.
- Για εξοικονόμηση χρόνου και απλοποίηση της παρασκευής προτείνουμε να χρησιμοποιείτε έτοιμα μίγματα για παρασκευή ψωμιού.

Πρόγραμμα «DESSERT»

Συνιστάται για παρασκευή διαφόρων επιδόρπιων από φρούτα και μούρα. Ως προεπιλογή ο χρόνος παρασκευής στο πρόγραμμα είναι 1 ώρα. Υπάρχει και δυνατότητα χειροκίνητης ρύθμισης του χρόνου παρασκευής στο εύρος από 5 λεπτά έως 4 ώρες με βήμα αλλαγής 5 λεπτά.

Πρόγραμμα «QUICK COOK»

Είναι πρόγραμμα γρήγορου μαγειρέματος ριζιού, εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά. Σ' αυτό το πρόγραμμα είναι διαθέσιμες οι ρυθμίσεις χρόνου παρασκευής και η λειτουργία «Time Delay».

III. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

- Φούσκωμα της ζύμης
- Παρασκευή του φοντού
- Τηγνάσιμα στη φριτούρα
- Παρασκευή τυροπήγματος, τυριών
- Παστερύωση υγρών προϊόντων
- Ζέσταμα παιδικών τροφών
- Αποστείρωση των γυάλινων σκευών και αντικειμένων προσωπικής φροντίδας

IV. ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Επιπρόσθετα αξεσουάρ δεν είναι εφοδιαζόμενα μαζί με ο REDMOND RMC-M90E. Μπορείτε να τα αποκτήσετε ή να μάθετε για τα νέα της παραγωγής REDMOND στην ιστοσελίδα www.redmond.company ή στα καταστήματα επίσημων αντιπροσώπων.

V. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Γενικοί κανόνες και συστάσεις

- Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής, καθώς και για να αφαιρέσετε τη μυρωδιά των τροφίμων στην συσκευή μετά το μαγείρεμα, συνιστάται να επεξεργαστείτε μισό λεμόνι για 15 λεπτά στον «STEAM» πρόγραμμα.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την. Η αιθάλα εργασίας, συμπεριλαμβανομένης της θέρμανσης του δίσκου, μπτολ, εσωτερικό καπάκι, δοχείο συμπυκνωμάτων και βαλβίδα ατμού πρέπει να είναι καθαρό και στεγνό.
- Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεθεί και εντελώς κρύο. Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί και λεπτό απορρυπαντικό πιάτων.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε χοντρά μαντηλάκια ή σφουγγάρια ή λεανικά πάστες κατά τον καθαρισμό της συσκευής. Είναι επίσης απαράδεκτο να χρησιμοποιούνται χημικά επιθετικές ή άλλες ουσίες που δεν συνιστώνται για χρήση σε αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

STOP Μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή να το τοποθετήσετε κάτω από ένα ρεύμα του νερού!

- Να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό των λαστιχένιων (σιλικόνης) μερίων της συσκευής: η βλάβη ή η

παραμόρφωση τους μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της συσκευής.

- Το σώμα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί καθώς γίνεται βρώμικο. Μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίζεται η λεκάνη, το εσωτερικό καπάκι, ο περιεχτής συμπύκνωσης και η αφαιρούμενη βαλβίδα ατμού. Το συμπύκνωμα που σχηματίζεται κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος στη συσκευή, αφαιρείται μετά από κάθε χρήση της συσκευής. Καθαρίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του θαλάμου εργασίας, όπως απαιτείται.

Καθαρισμός του περιβλήματος

Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί κουζίνας ή σφουγγάρι. Είναι δυνατόν να χρησιμοποιήσετε ένα ευαίσθητο καθαριστικό. Για να αποφύγετε τυχόν λεκέδες από νερό και λεκέδες στο σώμα, συνιστάται να σκουπίσετε την επιφάνεια στεγνή.

Καθαρισμός του μπτολ

Το μπτολ μπορεί να καθαριστεί και με το χέρι χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι και απορρυπαντικό πιάτων, και στο πλυντήριο πιάτων (σύμφωνα με τις συστάσεις του κατασκευαστή).

Αν είναι σε μεγάλο βαθμό βρώμικο, ρίξτε ζεστό νερό στο μπτολ και αφήστε να απολαύσετε για λίγο, στη συνέχεια, καθαρίστε. Βεβαιωθείτε ότι σκουπίζετε την εξωτερική επιφάνεια της λεκάνης στεγνώστε πριν την τοποθετήσετε στο σώμα της συσκευής.

Με την τακτική λειτουργία του μπτολ, το χρώμα του εσωτερικού αντικαθλητικού επιστρώματος του μπορεί να αλλάξει πλήρως ή εν μέρει. Αυτό δεν είναι σημάδι βλάβης στο μπτολ.

Καθαρισμός του εσωτερικού καπακιού

Ανατρέξτε στο διάγραμμα **A4** (σελίδα 7) για τη διαδικασία αφαίρεσης και εγκατάστασης του εσωτερικού καλύμματος. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί κουζίνας ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε τα κύρια και αφαιρούμενα εσωτερικά καπάκια. Πριν από την εγκατάσταση του εσωτερικού καλύμματος, σκουπίστε τις επιφάνειες και των δύο καπακίων.

Καθαρισμός της αφαιρούμενης βαλβίδας ατμού

Η βαλβίδα ατμού εγκαθίσταται σε ειδικό κάθισμα στο επάνω καπάκι της συσκευής. Ανατρέξτε στο διάγραμμα **A5** (Σελίδα 8) για τη διαδικασία καθαρισμού.

STOP Προσοχή! Για να αποφύγετε την παραμόρφωση της λαστιχένιας βαλβίδων, μην το στριβετε ή το τραβάτε έξω κατά την αφαίρεση, τον καθαρισμό και την εγκατάσταση.

Αφαίρεση συμπυκνωμάτων

Σε αυτό το μοντέλο, το συμπύκνωμα που συσσωρεύεται σε ειδική κοιλότητα για το σώμα της συσκευής γύρω από το μπτολ και τις ροές μέσα στο ειδικό δοχείο που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. Για να καθαρίσετε το δοχείο, ξεπλύνετε το με τρεχούμενο νερό, σύμφωνα με τους παραπάνω κανόνες. Αφαιρέστε τυχόν υπολειπόμενη συμπύκνωμα στην κοιλότητα γύρω από το μπτολ με ένα πανί κουζίνας.

Καθαρισμός του θαλάμου εργασίας

Σε αισθητή συμμόρφωση με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου, η πιθανότητα εισόδου υγρών, σωματιδίων τροφίμων ή υπολειμμάτων στον θάλαμο εργασίας της συσκευής είναι ελάχιστη.

Εάν έχει σημειωθεί σημαντική μόλυνση, οι επιφάνειες του θαλάμου εργασίας πρέπει να καθαρίζονται για να αποφευχθεί η εσφαλμένη λειτουργία ή βλάβη της συσκευής.

STOP Πριν από τον καθαρισμό του θαλάμου εργασίας της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη και εντελώς ψύχεται!

Τα πλευρικά τοιχώματα του θαλάμου εργασίας, η επιφάνεια του δίσκου θέρμανσης και το περιβλήμα του αισθητήρα Κεντρικής Θερμοκρασίας (βρίσκεται στη μέση του δίσκου θέρμανσης) μπορεί να καθαριστεί υγραίνεται (δεν είναι υγρό!) σφουγγάρι ή ύφασμα. Εάν χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό, θα πρέπει προσεκτικά να αφαιρέσετε το υπόλειμμα για να αποφευχθεί η εμφάνιση ανεπιθύμητων οσμών κατά τη διάρκεια της μετέπειτα μαγειρέμα.

Αν ξένων οσμών μέσα στην εσοχή γύρω από τον κεντρικό αισθητήρα θερμοκρασίας, αφαιρέστε τα προσεκτικά με τσιμπιδάκι, χωρίς να πιέζετε τον αισθητήρα κατοικίας.

Εάν η επιφάνεια του δίσκου θέρμανσης είναι βρώμικη, επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί υγρός σπάγγος μέσης σκληρότητας ή συνθετική βούρσα.

STOP Με την τακτική χρήση της συσκευής την πάροδο του χρόνου, το χρώμα του δίσκου θέρμανσης μπορεί να αλλάξει πλήρως ή εν μέρει. Αυτό δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας και δεν επηρεάζει τη σωστή λειτουργία της συσκευής.

Μεταφορά και Αποθήκευση

Πριν από τη συντήρηση και την επόμενη χρήση καθαρίστε και στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό, αεριζόμενο χώρο, μακριά από τη θερμότητα και το άμεσο ηλιακό φως.

Κατά τη μεταφορά και την αποθήκευση απαγορεύεται να εκθέτετε τη συσκευή σε μηχανική καταπόνηση, που μπορεί να οδηγήσει σε βλάβη της συσκευής ή / παραβίαση της ακεραιότητας τηςσκευασίας.

Είναι αναγκαία να προστατεύετε τησκευασία της συσκευής από το νερό και άλλα υγρά.

VI. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Λάθη στο μαγείρεμα και οι τρόποι επιλυσής τους

Αυτή η ενότητα περιέχει τα τυπικά λάθη που συμβαίνουν κατά το μαγείρεμα σε πολυχύτρες, εξετάζονται οι πιθανές αιτίες και οι τρόποι αντιμετώπισής τους.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΙΝΑΙ ΛΙΓΟ ΩΜΟ

Πιθανές αιτίες του προβλήματος	Τρόποι αντιμετώπισης
Έχετε ξεχάσει να κλείσετε το καπάκι της συσκευής ή το κλείσατε αλάδι όχι στεγανά, γ'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	<ul style="list-style-type: none"> Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρες χωρίς να υπάρχει ανάγκη γ'αυτό. Κλείστε το καπάκι μέχρι να ασφαλίσει. Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν παρεμποδίζει μια σφαιρική σφράγιση καπακιού της συσκευής και η λαστένια φλάντζα στο εσωτερικό του καπακιού δεν είναι παρωμαρμένη.
Το μπουλ και το θερμοκρατικό στοιχείο δεν έχουν καλή επαφή, γ'αυτό η θερμοκρασία παρασκευής δεν ήταν αρκετά ψηλή.	<ul style="list-style-type: none"> Το μπουλ πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στη συσκευή ίσια, ακουμπώντας σφίχτα με το πυθμένα του στο θερμοκρατικό δίσκο. Βεβαιωθείτε, ότι στον λειτουργικό χώρο μέσα στην πολυχύτρα δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα. Μην αφήνετε να αερίζεται ο θερμοκρατικός δίσκος.
<ul style="list-style-type: none"> Ατυχής επιλογή των συστατικών του φαγητού. Τα συστατικά αυτά δεν είναι κατάλληλα για το μαγείρεμα με τη μέθοδο της επιλυσής σας ή έχετε επιλέξει λάθος πρόγραμμα παρασκευής. Τα συστατικά είναι κομμένα πολύ χονδρά, έχουν παρπαρισθεί σε ι γενικές αναλογίες των εισαγόμενων υλικών. Έχετε καθορίσει (υπολογίσει) λανθασμένα χρόνο παρασκευής. Η επιλεγμένη από σας παραλλαγή της συνταγής δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα σε αυτή την πολυχύτρα. 	<ul style="list-style-type: none"> Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιηθεί ήδη δοκιμασμένες (προσαρμοσμένες για χρήση στο δικό σας μοντέλο συσκευής) συνταγές. Χρησιμοποιείτε συνταγές που πραγματικά εμπιστεύεστε. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Κατά το μαγείρεμα στον ατμό: το νερό στο μπουλ είναι πολύ λίγο για να εξασφαλίσει της επαρκή πυκνότητα του ατμού.	Χύνετε νερό στο μπουλ αποδοτικότερα σε συνδυασμένο από τη συνταγή όγκο. Εάν αμφιβάλλετε ελέγξτε το επίπεδο νερού κατά τη διαδικασία παρασκευής.
Κατά το τηγάνισμα:	<ul style="list-style-type: none"> Κατά το κανονικό τηγάνισμα είναι επαρκές το λάδι να καλύπτει το πυθμένα του μπουλ με λεπτό στρώμα. Κατά το τηγάνισμα στη φούσκα να ακολουθείτε τις οδηγίες της αντιστοίχης συνταγής.
Κατά το βράσιμο: η εξάτμιση του ζυμώματός κατά το βράσιμο των προϊόντων με αυξημένη οξύτητα.	Μερικά τρόφιμα απαιτούν ειδική επεξεργασία πριν από το βράσιμο: ξέπλυμα, τηγάνισμα σε υψηλή θερμοκρασία κ.α. Ακολουθείτε τις οδηγίες στη συνταγή που επιλέξατε.
Κατά το ψήσιμο (η ζύμη δεν ψηθήκε καλά):	Επιλέγεται στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου.
	Εξάγεται το αρτοποιεύμα από το μπουλ, γυρίζετε το ανάποδα, ξαναβάλτε το στο μπουλ και συνεχίστε να το ψήνετε μέχρι να γίνει έτοιμο. Στις μελλοντικές σας χρήσεις της συσκευής να εισάγετε στο μπουλ ζύμη μικρότερου όγκου.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΠΑΡΑΒΡΑΣΤΗΚΕ

Κάνετε λάθος στη επιλογή του είδους προϊόντος ή στον καθορισμό (υπολογισμό) του χρόνου παρασκευής. Υπερβολικά μικρό μέγεθος των συστατικών υλικών.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Μετά το μαγείρεμα το έτοιμο φαγητό ήταν υπερβολικά ποικιλώ ώρα στη λειτουργία αυτοθέρμανσης.	Πολύωρη χρήση της λειτουργίας αυτοθέρμανσης είναι ανεπιθύμητη. Εάν στο μοντέλο της πολυχύτρες σας προβλέπεται η εκ των προτέρων απενεργοποίηση της λειτουργίας αυτής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν την δυνατότητα.

ΚΑΤΑ ΤΟ ΒΡΑΣΙΜΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΞΑΤΜΙΣΖΕΤΑΙ

Κατά το βράσιμο χυλώ το γάλα εξάτμιζεται.	Η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του γάλακτος μπορούν να εξαρτηθούν από τον τύπο και τις συνθήκες παραγωγής του. Συνιστούμε να χρησιμοποιηθεί μόνο πιστοποιημένο γάλα με ποσοστό λιπαρών 2,5%. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αραιώσετε το γάλα με τσίμο νερό (για περισσότερές λεπτομέρειες βλ. p. 189).
<ul style="list-style-type: none"> Τα υλικά πριν από το βράσιμο δεν είχαν επεξεργαστεί ή είχαν επεξεργαστεί με λάθος τρόπο (δεν είχαν ξεπλυθεί καλά κ.λ.λ.). Δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των συστατικών ή είχε επιλεγεί λάθος τύπος προϊόντος. 	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή. Τα θηρηματικά ολικής αλέσεως, κρέας, ψάρι και θαλασσινά προϊόντα πάντα να τα πλύνετε επιμελώς με καθαρό νερό.
Το προϊόν σχηματίζει έναν αφρό	Συνιστάται να ξεπλυθεί καλά το προϊόν, να αφαιρέσετε τη βαλίδα ή να μαγειρέψετε με το καπάκι ανοιχτό

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΚΟΛΛΑΕΙ ΣΤΟ ΜΠΟΥΛ

<ul style="list-style-type: none"> Το μπουλ δεν είχε καθαριστεί καλά μετά από την προηγούμενη χρήση. Η αντικαταλητική επίστρωση του μπουλ έχει αφαιρεθεί. 	Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα βεβαιωθείτε, ότι το μπουλ είναι πλυμένο καλά και η αντικαταλητική επίστρωση δεν έχει φθορές.
Ο συνολικός όγκος του εισαγόμενου υλικού είναι μικρότερος από τον συνιστούμενο στην συνταγή.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.
Κατά το τηγάνισμα: ξεχάσατε να βάλετε λάδι- δεν ανακατεύατε ή δεν γυρίζατε το μαγειρευόμενο τρόφιμα.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα χύστε στο μπουλ λίγο φυτικό λάδι ώστε να καλύπτει τον πυθμένα του μπουλ με λεπτό στρώμα. Για το ομοιόμορφο τηγάνισμα πρέπει να αλλάξτε χρονικά διαστήματα να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα τρόφιμα στο μπουλ.
Κατά το τηγάνισμα: η υγρασία στο μπουλ δεν είναι επαρκής.	Προσθέστε στο μπουλ περισσότερο υγρό. Κατά το μαγείρεμα μην ανοίγετε το καπάκι της πολυχύτρες χωρίς να υπάρχει ανάγκη γ'αυτό.
Κατά το βράσιμο: το υγρό στο μπουλ είναι ανεπαρκές (δεν έχουν τηρηθεί οι αναλογίες των υλικών).	Τηρείτε σωστή αναλογία υγρού και σκληρών συστατικών υλικών.
Κατά το ψήσιμο: δεν έχετε αλείψει την εσωτερική επιφάνεια του μπουλ με λάδι πριν από το μαγείρεμα.	Πριν την εισαγωγή της ζύμης να πασπαλίξετε τον πυθμένα και τους τοίχους του μπουλ με φυτικό λάδι (δεν συνιστάται να χύνετε λάδι στο μπουλ).

ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΕΧΑΣΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΤΟΥ

Υπερβολικά μεγάλο ανακατεύεται το φαγητό στο μπουλ.	Κατά το κανονικό τηγάνισμα ανακατεύετε το φαγητό όχι πιο συχνά από κάθε 5–7 λεπτά.
Έχετε καθορίσει υπερβολικά μεγάλο χρόνο παρασκευής.	Μειώστε τον χρόνο παρασκευής και ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή προσαρμοσμένη για το συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΒΓΗΚΕ ΥΓΡΟ

Χρησιμοποιήθηκαν λάθος συστατικά υλικά τα οποία καθύσαν αυτό το αποτέλεσμα της υρασιότητας (ζουμιάρα λαχανικά ή φρούτα, κατεψυγμένα μούρα, κρέμα γάλακτος κ.α.).	Επιλέγεται συστατικά υλικά σύμφωνα με την συνταγή του αρτοποιεύματος. Προσπαθήστε να μην επιλέξετε υα συστατικά υλικά που περιέχουν υπερβολικά πολύ υγρό ή χρησιμοποιείτε αυτά σε όσο το δυνατόν μικρότερες ποσότητες.
Έχετε τηρήσει υπερβολικά πολύ χρόνο το έτοιμο αρτοποιεύμα σε κλειστή πολυχύτρα.	Προσπαθήστε να εξάγετε το αρτοποιεύμα από την πολυχύτρα αμέσως μετά την παρασκευή. Εάν είναι απαραίτητο μπορείτε να αφήσετε το προϊόν στην πολυχύτρα για μικρό χρονικό διάστημα με ενεργοποιημένη την αυτοθέρμανση.

ΤΟ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑ ΔΕΝ ΦΟΥΣΚΩΣΕ

Τα αυγά με ζάχαρη δεν αναμειχθήκαν καλά.	Απευθυνθείτε στην δοκιμασμένη (προσαρμοσμένη στο συγκεκριμένο μοντέλο της συσκευής) συνταγή. Η επιλογή των συστατικών, η μέθοδος κοπής, οι αναλογίες των εισαγόμενων υλικών, η επιλογή του προγράμματος και ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να αντιστοιχούν στην επιλεγμένη συνταγή.
Η ζύμη έμεινε πολύ ώρα με το ζύμημα.	
Δεν κοσκινάσατε το αλεύρι ή δεν ζυμώσατε καλά τη ζύμη.	
Κάνετε λάθη στην εισαγωγή υλικών.	

i Σε μια σειρά από μοντέλα των πολυχύτρων REDMOND στα προγράμματα «STEW» και «SOUP» όταν το υγρό στο μπουλ δεν είναι επαρκές ενεργοποιείται το σύστημα προστασίας από την υπερθέρμανση της συσκευής.

ής. Σ' αυτή την περίπτωση το πρόγραμμα παρασκευής σταματάει και η πολυχύτρα μεταβαίνει στην λειτουργία αυτοθερμάνσης.

Ο συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος διαφόρων τροφίμων στον ατμό

№	Υλικό	Βάρος, γρ. (ποσότητα)	Ποσότητα νερού, ml	Χρόνος παρασκευής, λεπτά
1	Φιλέτο χοιρινό / βουδινό (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	20/30
2	Φιλέτο μοσχαρίσιο (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	25
3	Φιλέτο κοτόπουλο (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	15
4	Κεφτεδάκια μεγάλα και μικρά	180 (6 τμχ.) / 450 (3 τμχ.)	500	10/15
5	Ψάρι (φιλέτο)	500	500	10
6	Γαρίδες σαλάτας (ξεφλουδισμένες, βραστές και μετά κατεψυγμένες)	500	500	5
7	Πατάτα (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	15
8	Καρότο (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	35
9	Παντζάρι (σε κύβους 1,5 × 1,5 εκ.)	500	500	95
10	Λαχανικά (φρεσκοκατεψυγμένα)	500	500	10
11	Αυγό	3 τμχ.	500	10

i Πρέπει να λαμβάνετε υπόψη σας, ότι αυτές είναι γενικές προτάσεις. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει από τις προτεινόμενες τιμές ανάλογα με την ποιότητα του συγκεκριμένου προϊόντος και τις γευστικές προτιμήσεις σας.

Συστάσεις για την χρήση των ρυθμίσεων θερμοκρασίας στο πρόγραμμα «MULTICOOK»

№	Λειτουργική θερμοκρασία	Συστάσεις για την χρήση (επίσης βλέπετε το βιβλίο συνταγών)
1	35°C	Φούσκωμα ζύμης, παρασκευή ξυδιού
2	40°C	Παρασκευή γιαουρτού
3	45°C	Πρζύμι
4	50°C	Ζύμωση
5	55°C	Παρασκευή των φοντών
6	60°C	Παρασκευή πράσινου σαλά και παιδικής τροφής
7	65°C	Μαγείρεμα του κρέατος σε συσκευασία κενού αέρος
8	70°C	Παρασκευή του ποντις
9	75°C	Παστέρωση, παρασκευή του λευκού τσαγιού
10	80°C	Παρασκευή ζεστού αρωματικού κρασιού (γκλιντβέιν)
11	85°C	Παρασκευή τυροπλάγματος και πιάτων που απαιτούν μεγάλους χρόνους μαγειρέματος
12	90°C	Παρασκευή του κόκκινου τσαγιού
13	95°C	Παρασκευή χυλών με γάλα
14	100°C	Παρασκευή μερίτσας και γλυκών του κουταλιού
15	105°C	Παρασκευή ζελατίνας
16	110°C	Αποστείρωση
17	115°C	Παρασκευή αρωπαστού ζάχαρης
18	120°C	Παρασκευή κνήμης χοιρινού
19	125°C	Παρασκευή κρέατος γουαχί
20	130°C	Παρασκευή πουτίγκας

№	Λειτουργική θερμοκρασία	Συστάσεις για την χρήση (επίσης βλέπετε το βιβλίο συνταγών)
21	135°C	Τηγάνισμα ετοιμών φαγητών έως δύο γίνουιν τραγανά
22	140°C	Κάπνισμα
23	145°C	Ψήσιμο λαχανικών και ψαριού σε αλουμινοχαρτο
24	150°C	Ψήσιμο κρέατος σε αλουμινοχαρτο
25	155°C	Τηγάνισμα προϊόντων ζύμης με μαγιά
26	160°C	Τηγάνισμα πουλερικών
27	165°C	Τηγάνισμα μπριζόλας
28	170°C	Τηγάνισμα στη φριτούρα (τηγανίτες πατάτες, κοτομπουκιές κ.α.)

Περίληπτικός πίνακας αυτόματων προγραμμάτων (εργοστασιακές ρυθμίσεις)

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Προσβλεπόμενος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθυστέρηση έναρξης, ώρες	Η αναμονή της έναρξης	Αυτοθέρμανση
MULTICOOK	Παρασκευή διαφόρων φαγητών με δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας και χρόνου παρασκευής.	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα / 1 λεπτό 1 ώρα – 12 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
OATMEAL	Παρασκευή με γάλα	10 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό	✓		✓
STEW	Γάχνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών, γαρνιτούρας και πολυσύστατων φαγητών	1 ώρα	20 λεπτά – 12 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
FRY	Τηγάνισμα κρέατος, ψαριού, λαχανικών και πολυσύστατων φαγητών	15 λεπτά	5 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 1 λεπτό			✓
SOUP	Παρασκευή ζυμιών, σουπιών με γέμιση από τηγανητά λαχανικά, από φρέσκα λαχανικά και κριών αυτών	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
STEAM	Μαγείρεμα στον ατμό κρέατος, ψαριού και άλλων τροφίμων	15 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓	✓	✓
PASTA	Παρασκευή μακαρονάδων από διάφορα είδη σπαργου, βράσιμο λουκανικών και άλλων ημιέτοιμων προϊόντων	8 λεπτά	2 λεπτά – 20 λεπτά / 1 λεπτό		✓	✓
SLOW COOK	Παρασκευή ψημένου γάλακτος, παστού βοδινού, χοιρινής κνήμης, ζελατίνας	5 ώρες	1 ώρα – 8 ώρες / 10 λεπτά	✓		✓
BOIL	Βράσιμο λαχανικών και όσπριων	40 λεπτά	5 λεπτά – 2 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
BAKE	Παρασκευή κέκ, μπισκότων, ειδών πουτίγκας, πλιών από ζύμη με μαγιά και από ζύμη σφολιάτας	1 ώρα	20 λεπτά – 8 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
GRAIN	Μαγείρεμα διαφόρων σιτηρών και παρασκευή γαρνιτούρων. Βράσιμο των εύθρυπτων φαγητών από δημητριακά με νερό	35 λεπτά	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
PILAF	Παρασκευή διαφόρων ειδών πλιταφιού (με κρέας, ψάρι, πουλερικά και λαχανικά)	1 ώρα	20 λεπτά – 1 ώρα και 30 λεπτά / 10 λεπτά	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Παρασκευή διαφόρων ειδών γιαουρτού	8 ώρες	6 ώρες – 12 ώρες / 10 λεπτά	✓		
PIZZA	Παρασκευή πίτσας	25 λεπτά	20 λεπτά – 1 ώρα / 5 λεπτά	✓		✓

Πρόγραμμα	Συστάσεις για την χρήση	Πρακτικότερος χρόνος παρασκευής	Εύρος χρόνου παρασκευής/ βήμα αλλαγής	Καθιστημένη/έναντι, ώρες	Η αναμονή της έναρξης	Αυτοθέρμανση
BREAD	Παρασκευή ψωμιού από αλεύρι σκόλης και σπου (συμπεριλαμβανομένου του σταδίου φουσκώματος της ζύμης)	3 ώρες	1 ώρα – 6 ώρες / 10 λεπτά	✓		
DESSERT	Παρασκευή διαφόρων επιδορτίων από φρέσκα φρούτα και μούρα	1 ώρα	5 λεπτά – 4 ώρες / 5 λεπτά	✓		✓
QUICK COOK	Γρήγορη παρασκευή του ρυζιού, των εύρυθμων φαγητών από δημητριακά με νερό	Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από 10 λεπτά βρασμού του νερού				✓

VII. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τρόπος επίλυσης
Στην οθόνη εμφανίστηκε μήνυμα για ασφάλια: E1-E4	Σφάλμα συστήματος, μπορεί να έχει χαλάσει πλάκα διαχείρισης ή θερμομαντικό στοιχείο	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Κλείστε καλά το καπάκι, ξανασυνδέστε τη συσκευή με το ρεύμα.
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται	Καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο με τη συσκευή και (ή) στην πρίζα Ηλεκτρική πρίζα δεν λειτουργεί Στο ηλεκτρικό δίκτυο δεν υπάρχει ρεύμα	Βεβαιωθείτε ότι το αποσπώμενο καλώδιο ρεύματος είναι συνδεδεμένο με τη συσκευή και με την πρίζα. Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα που λειτουργεί Ελέγξτε αν υπάρχει τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν ανιχνευθεί απευνθύνετε στην εταιρεία που εξυπηρετεί την κατοικία σας
Το φαγητό μαγειρεύεται πάρα πολύ ώρα	Υπάρχουν διακοπές στην τροφοδοσία ρεύματος (η τάση δεν είναι σταθερή ή κάτω από την κανονική) Μεταξύ του μπλ και του θερμομαντικού στοιχείου έπασαν ξένα αντικείμενα ή κάποια μέρη τους (απορρίμματα, δημητριακά, κομματάκια από φαγητό) Το μπλ δεν είναι τοποθετημένο ίσια στο σώμα του πολυσκεύους. Θερμαντικός δίσκος είναι πολύ λερωμένος	Ελέγξτε αν υπάρχει σταθερή τάση στο ηλεκτρικό δίκτυο. Εάν δεν είναι σταθερή ή είναι κάτω από την κανονική, απευθυνθείτε στην εταιρεία που εξυπηρετεί την κατοικία σας Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, αφήστε το να κρυώσει. Αφαίρεστε ξένα αντικείμενα. Τοποθετήστε το μπλ ίσια, χωρίς να στραβώνει Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, αφήστε την να κρυώσει. Καθαρίστε θερμομαντικό δίσκο.
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος από το καπάκι της συσκευής βγαίνει ατμός	Είναι χαλασμένη μόνωση σύνδεσης του μπλ και του εσωτερικού καπακιού του πολυσκεύους Το καπάκι δεν είναι κλειστό καλά ή κάτω από το καπάκι υπάρχει ξένο αντικείμενο Το λάστιχο στο εσωτερικό καπάκι είναι πολύ λερωμένο, παραμορφωμένο ή έχει βλάβες	Τοποθετήστε το μπλ ίσια, χωρίς στραβώσεις Ελέγξτε αν υπάρχουν ξένα αντικείμενα (απορρίμματα, δημητριακά, κομμάτια φαγητό) μεταξύ του καπακιού και του σώματος της συσκευής, αφαιρέστε τα. Να κλείνετε πάντα το καπάκι του πολυσκεύους μέχρι να ακουστεί το κλικ Ελέγξτε την κατάσταση του λάστιχου στο εσωτερικό καπάκι της συσκευής. Μπορεί να θέλει αλλαγή



Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

Οικολογικά ακίνδυνη ανακύκλωση (ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)
Την συσκευασία, τις οδηγίες χρήσης καθώς και την ίδια τη συσκευή πρέπει να τα απορρίψετε σύμφωνα με το τοπικό πρόγραμμα ανακύκλωσης. Φροντίστε το περιβάλλον: μην πετάτε τέτοια προϊόντα μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

Χρησιμοποιημένες (παλιές) συσκευές δεν πρέπει να πετούνται στα σκουπίδια, πρέπει να ανακυκλώνονται χωριστά. Ιδιοκτήτες παλιού εξοπλισμού υποχρεούνται να φέρουν τις συσκευές σε ειδικά σημεία συγκέντρωσης ή σε ανάλογους οργανισμούς. Μ' αυτό υποστηρίζετε προγράμματα ανακύκλωσης πολύτιμων πρώτων υλών και στον καθαρισμό από μολυσματικούς παράγοντες.

Αυτή η συσκευή είναι ετικεταρισμένη σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ – σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού – ΑΗΗΕ).

Η κατευθυντήρια οδηγία που εφαρμόζεται σε όλη τη ΕΕ καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών.



Прежде чем использовать данное устройство, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
 - Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
 - Перед подключением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
 - Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора — несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
 - Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, — это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.
- STOP** *ВНИМАНИЕ! Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные рукавицы. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.*
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

STOP *ПОМНИТЕ: случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.*

- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
- Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

STOP *ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!*

- Детям в возрасте 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями

или с недостатком опыта или знаний, можно пользоваться прибором только под присмотром и/или в том случае, если они были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают опасности, связанные с его использованием. Дети не должны играть с прибором. Держите прибор и его сетевой шнур в месте недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом авторизованного сервис-центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

STOP *ВНИМАНИЕ! Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

Технические характеристики

Модель.....	RMC-M90E
Мощность.....	860-1000 Вт
Напряжение.....	220-240 В, 50/60 Гц
Защита от поражения электротоком.....	класс I
Объем чаши.....	5 л
Покрытие чаши.....	антипригарное керамическое
Дисплей.....	светодиодный, цветной
3D-нагрев.....	есть
Габаритные размеры.....	377 × 285 × 240 мм
Вес нетто.....	3,4 кг

Программы

1. MULTICOOK (МУЛЬТИПОВАР)	10. BAKE (ВЫПЕЧКА)
2. OATMEAL (МОЛОЧНАЯ КАША)	11. GRAIN (КРУПЫ)
3. STEW (ТУШЕНИЕ)	12. PILAF (ПЛОВ)
4. FRY (ЖАРКА)	13. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ТЕСТО)
5. SOUP (СУП)	14. PIZZA (ПИЦЦА)
6. STEAM (НА ПАРУ)	15. BREAD (ХЛЕБ)
7. PASTA (МАКАРОНЫ)	16. DESSERT (ДЕСЕРТЫ)
8. SLOW COOK (ТОМЛЕНИЕ)	17. QUICK COOK (ЭКСПРЕСС)
9. BOIL (ВАРКА)	

Функции

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев).....	до 24 часов
Предварительное отключение автоподогрева.....	есть
Разогрев блюд.....	до 24 часов
Отложенный старт.....	до 24 часов

Комплектация

Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготовления на пару.....	1 шт.
Корзина с ручкой для жарки во фритюре.....	1 шт.
Мерный стакан.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоская ложка.....	1 шт.
Держатель для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур электропитания.....	1 шт.
Книга рецептов.....	1 шт.
Руководство по эксплуатации.....	1 шт.
Сервисная книжка.....	1 шт.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10%.

Устройство мультиварки (схема А1, стр. 4)

1. Крышка прибора
2. Съёмная внутренняя крышка
3. Чаша
4. Кнопка открытия крышки
5. Панель управления с дисплеем
6. Корпус
7. Ручка для переноски
8. Съёмный паровой клапан
9. Плоская ложка
10. Черпак

11. Мерный стакан
12. Контейнер для приготовления на пару
13. Корзина для жарки во фритюре
14. Держатель для черпака и ложки
15. Электрошнур
16. Контейнер для сбора конденсата

Панель управления (схема А2, стр. 5)

Мультиварка REDMOND RMC-M90E оборудована сенсорной панелью управления с многофункциональным цветным светодиодным дисплеем.

1. Кнопка «Reheat/Cancel» («Подогрев/Отмена») – включение/отключение функции подогрева; прерывание работы программы приготовления; сброс сделанных настроек
2. Кнопка «Time Delay» («Отложенный старт») – включение режима установки времени отложенного старта
3. Кнопка «Temperature» («Температура») – установка температуры приготовления в программе «MULTICOOK»
4. Кнопка «Hour» («Hour») – выбор значения часов в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
5. Кнопка «Min» – выбор значения минут в режимах установки времени приготовления и отложенного старта
6. Кнопка «Quick Cook» – запуск программы «QUICK COOK»
7. Кнопка «Menu/Keep Warm» – выбор автоматической программы приготовления; предварительное отключение функции автоподогрева
8. Кнопка «Start» – включение заданного режима приготовления
9. Дисплей

Устройство дисплея (схема А3, стр. 6)

1. Индикатор выполнения автоматической программы «QUICK COOK»
2. Индикатор работы программы приготовления/подогрева
3. Индикатор этапов приготовления
4. Индикатор установленной температуры в программе «MULTICOOK»
5. Индикатор работы функции «Time Delay»
6. Индикатор работы программы приготовления и режима показаний таймера
7. Таймер
8. Индикатор выбранной автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробок. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

! Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на его корпусе!

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Протрите корпус устройства влажной тканью и промойте чашу, дайте им просохнуть. Во избежание появления постороннего запаха при первом использовании прибора произведите его полную очистку (см. «Уход за прибором»).

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенных влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

! **ВНИМАНИЕ!** Поднимать за ручку прибор с наполненной чашей запрещено.

Не включайте прибор без установленной внутри чаши или с пустой чашей – при случайном запуске программы приготовления это приведет к критичному перегреву прибора или к повреждению антипригарного покрытия. Перед жаркой продуктов налейте в чашу немного растительного или подсолнечного масла.

STOP **ВНИМАНИЕ!** Поднимать прибор за ручки чаши запрещено!

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Установка времени приготовления

В мультиварке REDMOND RMC-M90E можно самостоятельно устанавливать время приготовления для каждой программы, кроме программы «QUICK COOK». Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления.

Чтобы изменить время:

1. После выбора программы приготовления, нажимая кнопку «Hour», установите значение часов. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
2. Нажимая кнопку «Min», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения.
3. При необходимости установить время приготовления менее одного часа нажимайте кнопку «Hour» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Min», установите нужное значение минут.
4. По окончании установки времени приготовления (дисплей продолжает мигать) перейдите к следующему этапу в соответствии с алгоритмом выбранной программы приготовления. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Reheat/Cancel», после чего введите всю программу приготовления заново.

! **ВАЖНО!** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон настроек и шаг установки, предусмотренный заранее выбранной программой приготовления, в соответствии с таблицей заводских настроек.

i Для вашего удобства диапазон задаваемого времени в программах приготовления начинается с минимальных значений. Это позволяет продлить на небольшой срок работу программы, если блюдо не успевает приготовиться в основное время.

В некоторых автоматических программах отсчет установленного времени приготовления начинается только после выхода прибора на заданную рабочую температуру. Например, если залить холодную воду и установить в программе «STEAM» время приготовления 5 минут, то запуск программы и обратный отсчет заданного времени приготовления начнутся только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

В программе «PASTA» отсчет установленного времени приготовления начинается после закипания воды и повторного нажатия кнопки «Start».

Функция «Time Delay»

Функция позволяет задать интервал времени, по окончании которого блюдо должно быть готово (с учетом времени работы программы). Установить время можно в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 10 минут. Следует учитывать, что время отсочки должно быть больше, чем установленное время приготовления, иначе программа начнет работу сразу после нажатия кнопки «Start».

Вы можете установить время отложенного старта после выбора автоматической программы, установки значений температуры и времени приготовления. Для этого:

1. Нажатием кнопки «Отложенный старт» включите режим установки времени для отложенного старта. На дисплее появится надпись «Time Delay», а таймер начнет мигать.
2. Нажимая кнопку «Hour», установите значение часов. Установленный формат времени – 24 часа. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения часов.
3. Нажимая кнопку «Min», установите значение минут. Если удерживать нажатую кнопку несколько секунд, начнется ускоренное изменение значения минут.
4. При необходимости установить время отложенного старта менее одного часа последовательно нажимайте кнопку «Hour» до обнуления значения часов. Затем, нажимая кнопку «Min», установите нужное значение минут.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Reheat/Cancel», после чего введите всю программу приготовления заново.
6. По окончании установки времени нажмите и удерживайте кнопку «Start» несколько секунд. Загорится индикатор работы функции «Time Delay», начнутся выполнение программы и обратный отсчет времени.
7. Через назначенное время блюдо будет готово. По завершении работы программы в зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Reheat/Cancel») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Start»).
8. Для отключения автоподогрева нажмите кнопку «Menu/Keep Warm». Индикатор кнопки погаснет.
 - Функция отложенного старта доступна для всех автоматических программ приготовления, за исключением программ «FRY», «PASTA» и «QUICK COOK».
 - Не рекомендуется использовать функцию «Time Delay», если рецепт содержит молочные или другие скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т.д.).
 - При установке времени в функции «Time Delay» необходимо учитывать, что отсчет времени в программе «STEAM» начинается только по достижении мультиваркой необходимой рабочей температуры (после закипания воды).

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)

Включается автоматически сразу по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°С в течение 24 часов.

При действующем автоподогреве светится индикатор кнопки «Reheat/Cancel», на дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме.

При необходимости автоподогрев можно выключить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Reheat/Cancel».

Предварительное отключение автоподогрева

Включение автоподогрева по окончании работы программы приготовления бывает не всегда желательно. С учетом этого, в мультиварке REDMOND RMC-M90E предусмотрена возможность заблаговременного отключения данной функции во время запуска или работы основной программы приготовления. Для этого во время старта или работы программы нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Menu/Keep Warm», пока индикатор кнопки «Reheat/Cancel» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите и удерживайте кнопку «Menu/Keep Warm» еще раз, индикатор кнопки «Reheat/Cancel» загорится.

Функция разогрева блюда

Мультиварку REDMOND RMC-M90E можно использовать для разогрева холодных блюд. Для этого:

- Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус мультиварки.
- Закройте крышку, подключите прибор к электросети.
- Нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Reheat/Cancel» до звукового сигнала. Загорятся соответствующий индикатор на дисплее и индикатор кнопки. Таймер начнет отсчет времени разогрева.

Прибор разогреет блюдо до 70-75°С и будет поддерживать его в горячем состоянии в течение 24 часов. При необходимости разогрев можно остановить, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Reheat/Cancel», пока не погаснут соответствующие индикаторы на дисплее и кнопке.



Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт в разогретом состоянии до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюдо разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общий порядок действий при использовании автоматических программ



ВАЖНО! Если вы используете прибор для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°С. Это может привести к перегреву и поломке прибора. По той же причине ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для кипячения воды программы «ВАКЕ», «FRY», «BREAD».

1. Подготовьте (отмерьте) необходимые ингредиенты.
2. Разместите ингредиенты в чаше мультиварки в соответствии с программой приготовления и вставьте ее в корпус прибора. Следите за тем, чтобы все ингредиенты, включая жидкость, находились ниже максимальной отметки на внутренней поверхности чаши. Убедитесь, что чаша установлена без перекосов и плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку мультиварки до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. **ВНИМАНИЕ!** Если вы готовите на высоких температурах с использованием большого количества растительного масла, всегда оставляйте крышку прибора открытой.
4. Нажимая кнопку «Menu/Keep Warm» выберите необходимую программу приготовления (на дисплее загорится соответствующий индикатор программы).
5. Если вас не устраивает время приготовления, установленное по умолчанию, вы можете изменить данное значение нажатием кнопки «Hour» и «Min».

6. При необходимости установите время отложенного старта (недоступно при использовании программ «FRY», «PASTA» и «QUICK COOK»).
7. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Start», пока не загорятся индикаторы кнопки «Start» и «Reheat/Cancel». Начнется выполнение установленной программы и обратный отсчет времени приготовления. В программе «STEAM» обратный отсчет начинается после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше; в программе «PASTA» – после закипания воды в чаше, закладки продуктов и повторного нажатия кнопки «Start».
8. При необходимости можно заранее отключить функцию автоподогрева, нажав и удерживая кнопку «Menu/Keep Warm», пока не погаснет индикатор кнопки «Reheat/Cancel». Повторное нажатие кнопки «Menu/Keep Warm» снова включит данную функцию. Функция автоподогрева недоступна при использовании программ «YOGURT/DOUGH» и «BREAD».
9. О завершении программы приготовления вас оповестит звуковой сигнал. Далее, в зависимости от выбранной программы или текущих настроек, прибор перейдет в режим автоподогрева (горит индикатор кнопки «Reheat/Cancel») или в режим ожидания (мигает индикатор кнопки «Start»).
10. Чтобы отменить введенную программу, прервать процесс приготовления или автоподогрев, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Reheat/Cancel».



Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рецептами по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке REDMOND RMC-M90E книги рецептов, разработанной специально для этой модели.

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на наиболее часто возникающие вопросы и получить необходимые рекомендации.

Если, по вашему мнению, вам не удалось достичь желаемого результата на автоматических программах, в мультиварке REDMOND RMC-M90E предусмотрено универсальная программа «MULTICOOK» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает огромные возможности для ваших кулинарных экспериментов.

Программа «MULTICOOK»

Данная программа предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Благодаря программе «MULTICOOK» мультиварка REDMOND RMC-M90E сможет заменить целый ряд кухонных приборов и позволит приготовить блюдо практически по любому заинтересовавшему вас рецепту, прочитанному в старой кулинарной книге или взятому из Интернета.

Для вашего удобства при приготовлении блюд на температуре до 80°С функция автоподогрева отключена. При необходимости ее можно включить вручную, нажав и удерживая несколько секунд кнопку «Menu/Keep Warm» после запуска программы приготовления. При этом индикатор «Reheat/Cancel» загорится.

Диапазон установки температуры: 35-170°С с шагом изменения в 5°С.

Диапазон установки времени 5 минут - 12 часов с шагом изменения в 1 минуту для интервала до 1 часа или 5 минут - для интервала более 1 часа.



Если вы используете программу «MULTICOOK» для кипячения воды (например, при варке продуктов), ЗАПРЕЩАЕТСЯ устанавливать температуру приготовления выше 100°C.

Программа «OATMEAL»

Рекомендуется для приготовления молочных каш. По умолчанию в программе время приготовления составляет 10 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

Программа «OATMEAL» предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выпекания молока и получить необходимый результат, рекомендуется перед приготовлением выполнять следующие действия:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, греча, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рецептам из прилагаемой книги. Уменьшать или увеличивать количество ингредиентов только пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.

Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «OATMEAL» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» или воспользуйтесь универсальной программой «MULTICOOK». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.



Если желаемый результат в программе «OATMEAL» не был достигнут, воспользуйтесь универсальной программой «MULTICOOK». Оптимальная температура приготовления молочной каши составляет 95°C. Количество ингредиентов и время приготовления устанавливайте согласно рецепту.

Программа «STEW»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «FRY»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. По умолчанию в программе время приготовления составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Функция «Time Delay» в данной программе недоступна.



Рекомендуем во избежание пригорания ингредиентов следовать инструкциям из книги рецептов и периодически помешивать содержимое чаши.

Программа «SOUP»

Программа рекомендуется для приготовления различных бульонов и первых блюд, а также компотов и напитков. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «STEAM»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, мантов, диетических и вегетарианских блюд, детского меню. По умолчанию в программе время приготовления составляет 15 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после выхода прибора на рабочий режим (после закипания воды).

Для приготовления в данной программе используйте специальный контейнер (входит в комплект):

1. Налейте в чашу 600-1000 мл воды. Установите в чашу контейнер для приготовления на пару.
2. Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере и вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что чаша плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Следуйте указаниям п. 3-10 раздела «Общий порядок действий при использовании автоматических программ».



Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после закипания воды и достижения достаточной плотности пара в чаше.



Если вы не используете автоматические настройки времени в данной программе, воспользуйтесь Таблицей рекомендованного времени приготовления на пару для различных продуктов.

Программа «PASTA»

Рекомендуется для приготовления макаронных изделий,пельменей, сосисок, хинкали, отваривания яиц и т. д. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 до 20 минут с шагом установки в 1 минуту. Программа предусматривает доведение воды до кипения, загрузку ингредиентов и их дальнейшее приготовление. Обратный отсчет времени работы программы приготовления начнется после закипания воды.

Функция «Time Delay» в данной программе недоступна.



При приготовлении некоторых продуктов (например, макарон, пельменей и др.) образуется пена. Для предотвращения ее возможного вытекания за пределы чаши можно открыть крышку через несколько минут после загрузки продуктов в кипящую воду.

Программа «SLOW COOK»

Рекомендуется для приготовления тушенки, рульки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 5 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 8 часов с шагом установки в 10 минут.

Программа «BOIL»

Рекомендуется для приготовления овощей и бобовых. По умолчанию в программе время приготовления составляет 40 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «BAKE»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.



Готовность бисквита можно проверить, воткнув в него деревянную палочку (зубочистку). Если ее вынуть и на ней не останется фрагментов налипшего теста – бисквит готов.

При приготовлении хлеба рекомендуется отключать функцию автоматического подогрева блюда на всех этапах приготовления.

Программа «GRAIN»

Программа рекомендуется для варки рассыпчатых каш из разных видов круп, приготовления различных гарниров. По умолчанию в программе время приготовления составляет 35 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «PILAF»

Программа рекомендуется для приготовления различных видов плова. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 10 минут.

Программа «YOGURT/DOUGH»

Йогурт – кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью программы «YOGURT/DOUGH» вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. По умолчанию в программе время приготовления составляет 8 часов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 6 до 12 часов с шагом установки в 10 минут.

В программе «YOGURT/DOUGH» функция автоподогрева недоступна.

При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.



Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта REDMOND RAM-G1 (приобретается отдельно).

Программа «PIZZA»

Рекомендуется для приготовления пиццы. По умолчанию в программе время приготовления составляет 25 минут. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 1 часа с шагом установки в 5 минут.

Программа «BREAD»

Рекомендуется для выпечки различных видов хлеба из пшеничной муки и с добавлением ржаной муки. Программа предусматривает полный цикл приготовления от расстойки теста до выпечки. По умолчанию в программе время приготовления составляет 3 часа.

- Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 1 до 6 часов с шагом установки 10 минут. В программе «BREAD» функция автоподогрева недоступна.
- При закладке ингредиентов следите за тем, чтобы все они находились ниже отметки 1/2 на внутренней поверхности чаши.
- Следует учитывать, что в течение первого часа работы программы идет расстойка теста, а затем непосредственно выпекание.



Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Не рекомендуется использование функции «Time Delay», так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.

Программа «DESSERT»

Рекомендуется для приготовления различных десертов из фруктов и ягод. По умолчанию в программе время приготовления составляет 1 час. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

Программа «QUICK COOK»

Программа быстрого приготовления риса, рассыпчатых каш из круп. В данной программе недоступны регулировки времени приготовления и функция «Time Delay».

III. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Расстойка теста
- Приготовление фондю
- Приготовление творога, сыра
- Жарка во фритюре
- Пастеризация
- Приготовление детского питания
- Стерилизация

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиварке RMC-M90E и узнать о новинках можно на сайте www.redmond.com.ru либо в магазинах официальных дилеров.

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «STEAM».
- Если вы не используете прибор длительное время, отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя крышка, контейнер для сбора конденсата и паровой клапан должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных применением для предметов, контактирующих с пищей.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Будьте аккуратны при очистке резиновых (силиконовых) деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.
- Корпус изделия можно очищать по мере загрязнения. Чашу, внутреннюю крышку, контейнер для сбора конденсата и съемный паровой клапан необходимо очищать после каждого использования прибора. Конденсат, образующийся в процессе приготовления пищи в мультиварке, удаляйте после каждого использования устройства. Внутренние поверхности рабочей камеры очищайте по необходимости.

Очистка корпуса

Очищайте корпус изделия мягкой влажной кухонной салфеткой или губкой. Возможно применение деликатного чистящего средства. Во избежание возможных подтеков от воды и разводов на корпусе рекомендуем протереть его поверхность насухо.

Очистка чаши

Вы можете очищать чашу как вручную, используя мягкую губку и средство для мытья посуды, так и в посудомоечной машине (в соответствии с рекомендациями ее производителя).

При сильном загрязнении налейте в чашу теплой воды и оставьте на некоторое время отмокать, после чего произведите очистку. Обязательно протрите внешнюю поверхность чаши насухо, прежде чем установить ее в корпус мультиварки.

При регулярной эксплуатации чаши возможно полное или частичное изменение цвета ее внутреннего антипригарного покрытия. Это не является признаком дефекта чаши.

Очистка внутренней крышки

Порядок извлечения и установки внутренней крышки см. на схеме **A4** (стр. 7).

Для очистки основной и съемной внутренней крышек используйте влажную кухонную салфетку или губку. Перед установкой внутренней крышки вытрите поверхности обеих крышек насухо.

Очистка съемного парового клапана

Паровой клапан установлен в специальном гнезде на верхней крышке прибора. Порядок очистки см. на схеме **A5** (стр. 8).



ВНИМАНИЕ! Во избежание деформации резинки клапана не скручивайте и не вытягивайте ее при снятии, очистке и установке.

Удаление конденсата

В данной модели конденсат скапливается в специальной полости на корпусе прибора вокруг чаши и стекает в специальный контейнер, расположенный в задней части прибора. Для очистки контейнера промойте его под струей воды, следуя вышеупомянутым правилам. Оставшийся в полости вокруг чаши конденсат удалите с помощью кухонной салфетки.

Очистка рабочей камеры

При строгом соблюдении указаний данного руководства вероятность попадания жидкости, частичек пищи или мусора внутрь рабочей камеры прибора минимальна.

Если существенное загрязнение все же произошло, следует очистить поверхности рабочей камеры во избежание некорректной работы или поломки прибора.



Прежде чем очищать рабочую камеру мультиварки, убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл!

Боковые стенки рабочей камеры, поверхность нагревательного диска и кожух центрального термодатчика (расположен в середине нагревательного диска) можно очистить увлажненной (не мокрой!) губкой или салфеткой. Если вы применяете моющее средство, необходимо тщательно удалить его остатки, чтобы исключить появление нежелательного запаха при последующем приготовлении пищи.

При попадании инородных тел в углубление вокруг центрального термодатчика аккуратно удалите их пинцетом, не надавливая на кожух датчика.

При загрязнении поверхности нагревательного диска допустимо использовать увлажненную губку средней жесткости или синтетическую щетку.



При регулярной эксплуатации прибора со временем возможно полное или частичное изменение цвета нагревательного диска. Это не является признаком неисправности устройства и не влияет на правильность его работы.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Храните прибор в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

БЛЮДО НЕ ПРИГОТОВИЛОСЬ ДО КОНЦА

Возможные причины	Способы решения
Крышка прибора была не закрыта или закрыта неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока	Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или была выбрана неверная программа приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Время приготовления было недостаточным	Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара	Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. При необходимости проверяйте уровень воды в процессе приготовления
При жарке	В чаше слишком много растительного масла При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Слегка замороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью	Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т.п. Следуйте рекомендациям выбранного рецепта
При выпечке (тесто не пропеклось)	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	В чаше слишком много теста Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

ПРОДУКТ ПЕРЕВАРИЛСЯ

Слишком малые размеры ингредиентов или слишком длительное время приготовления	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

ПРИ ВАРКЕ ПРОДУКТ ВЫКИПАЕТ

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой
Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды
Продукт образует пену	Рекомендуется тщательно промывать продукт, снимать клапан или готовить при открытой крышке

БЛЮДО ПРИГОРАЕТ

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора
При жарке: в чаше отсутствует масло, продукты редко перемешивали или переворачивали	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать каждые 5-7 минут
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: внутренняя поверхность чаши не была смазана маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

ПРОДУКТ ПОТЕРЯЛ ФОРМУ НАРЕЗКИ

Продукты перемешивали слишком часто	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Слишком длительное время приготовления	Сократите время приготовления, используйте рецепты, адаптированные для данной модели прибора

ВЫПЕЧКА ПОЛУЧИЛАСЬ ВЛАЖНОЙ

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т.п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь использовать ингредиенты, содержащие слишком много влаги, в минимальных количествах
Готовая выпечка слишком долго находилась в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

ВЫПЕЧКА НЕ ПОДНЯЛАСЬ

Яйца с сахаром не были взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Мука не была просеяна или недостаточно вымешано тесто	
Неправильно заложены ингредиенты	

i В ряде моделей мультиварок REDMOND в программах «STEW» и «SOUP» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г / Кол-во, шт.	Объем воды, мл	Время приготовления, мин
Филе свинины/говядины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Филе баранины (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Филе куриное (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Рыба (филе)	500	500	10
Морской коктейль (свежемороженый)	500	500	5
Манты/хинкали	500	500	15
Картофель (разрезанный на 4 части)	500	500	15
Морковь (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	35
Свекла (разрезанная на 4 части)	500	500	95
Овощи (свежемороженые)	500	500	10
Яйцо куриное	3 шт.	500	10

Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от свойств конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
MULTICOOK	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления	0:15	5 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	✓		✓

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Ожидание выхода на рабочий режим	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке	0:10	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	✓		✓
STEW	Приготовление мяса, рыбы, овощей, гарниров и многокомпонентных блюд	1:00	20 мин – 12 ч / 5 мин	✓		✓
FRY	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	0:15	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин			✓
SOUP	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
STEAM	Приготовление на пару мяса, рыбы, овощей и других продуктов	0:15	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓	✓	✓
PASTA	Приготовление различных макаронных изделий из разных сортов пшеницы; варка сосисок, пельменей и других полуфабрикатов	0:08	2 мин – 20 мин / 1 мин		✓	✓
SLOW COOK	Приготовление тушенки, рульки, холодца, заливного	5:00	1 ч – 8 ч / 10 мин	✓		✓
BOIL	Варка овощей и бобовых	0:40	5 мин – 2 ч / 5 мин	✓		✓
BAKE	Выпечка кексов, бисквитов, запеканок, различных пирогов из дрожжевого и слоеного теста	1:00	20 мин – 8 ч / 5 мин	✓		✓
GRAIN	Приготовление различных круп и гарниров. Варка рассычатых каш на воде	0:35	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
PILAF	Приготовление различных видов плова, с мясом, рыбой, птицей и овощами	1:00	20 мин – 1 ч 30 мин / 10 мин	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Приготовление различных видов йогурта	8:00	6 ч – 12 ч / 10 мин	✓		
PIZZA	Приготовление пиццы	0:25	20 мин – 1 ч / 5 мин	✓		✓
BREAD	Приготовление хлеба из ржаной и пшеничной муки с этапом расстойки теста	3:00	1 ч – 6 ч / 10 мин	✓		
DESSERT	Приготовление различных десертов из свежих фруктов и ягод	1:00	5 мин – 4 ч / 5 мин	✓		✓
QUICK COOK	Быстрое приготовление риса, рассычатых каш на воде					✓

Программа предусматривает автоматическое сливание воды

RUS

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «MULTICOOK»

Рабочая температура	Рекомендации по использованию (также смотрите книгу рецептов)
35°C	Рекомендуется для расстойки теста и приготовления и укуса
40°C	Рекомендуется для приготовления йогуртов
45°C	Рекомендуется для заправки
50°C	Рекомендуется для брожения
55°C	Рекомендуется для приготовления помидки
60°C	Рекомендуется для приготовления зеленого чая либо детского питания
65°C	Рекомендуется для варки мяса в вакуумной упаковке
70°C	Рекомендуется для приготовления пушша
75°C	Рекомендуется для пастеризации и приготовления белого чая
80°C	Рекомендуется для приготовления глинтвейна
85°C	Рекомендуется для приготовления творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
90°C	Рекомендуется для приготовления красного чая
95°C	Рекомендуется для приготовления молочных каш
100°C	Рекомендуется для приготовления безе или варенья
105°C	Рекомендуется для приготовления холода
110°C	Рекомендуется для стерилизации
115°C	Рекомендуется для приготовления сахарного сиропа
120°C	Рекомендуется для приготовления рульки
125°C	Рекомендуется для приготовления тушеного мяса
130°C	Рекомендуется для приготовления запеканки
135°C	Рекомендуется для обжаривания готовых блюд для придания им хрустящей корочки
140°C	Рекомендуется для копчения
145°C	Рекомендуется для запекания овощей и рыбы в фольге
150°C	Рекомендуется для запекания мяса в фольге
155°C	Рекомендуется для жарки изделий из дрожжевого теста
160°C	Рекомендуется для жарки пиццы
165°C	Рекомендуется для жарки стейков
170°C	Рекомендуется для приготовления картофеля фри, куриных наггетсов

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается	Шнур электропитания не подключен к прибору и (или) электрической розетке	Подключите прибор к электросети
	Неисправная электрическая розетка	Включите прибор в исправную розетку
	В электросети нет тока	Проверьте наличие напряжения в электросети. Если оно отсутствует, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
Блюда готовятся слишком долго	Перебор с питанием от электросети (уровень напряжения тока нестабилен или ниже нормы)	Проверьте наличие стабильного напряжения тока в электросети. Если оно нестабильно или ниже нормы, обратитесь к обслуживающей ваш дом организации
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет или частицы (мусор, крупа, кусочки пищи)	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Удалите посторонний предмет или частицы
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный диск сильно загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный диск
Во время приготовления из-под крышки прибора выходит пар	Чаша неровно установлена в корпус прибора	Установите чашу ровно, без перекосов
	Крышка закрыта неплотно или под крышку попал посторонний предмет	Проверьте, нет ли посторонних предметов (мусора, крупы, кусочков пищи) между крышкой и корпусом прибора, удалите их. Всегда закрывайте крышку мультиварки до щелчка
	Уплотнительная резинка на внутренней крышке сильно загрязнена, деформирована или повреждена	Проверьте состояние уплотнительной резинки на внутренней крышке прибора. Возможно, она требует замены

i В случае если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



Экологически безвредная утилизация (утилизация электрического и электронного оборудования)

Утилизацию упаковки, руководства пользователя, а также самого прибора необходимо производить в соответствии с местной программой по переработке отходов. Проявите заботу об окружающей среде: не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Использованные (старые) приборы не должны выбрасываться с остальным бытовым мусором, они должны утилизироваться отдельно. Владельцы старого оборудования обязаны принести приборы в специальные пункты приема или сдать в соответствующие организации. Тем самым вы помогаете программе по переработке ценного сырья, а также очистке загрязняющих веществ.

Данный прибор помечен в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, регулирующей утилизацию электрического и электронного оборудования.

Данная директива определяет основные требования к утилизации и переработке отходов от электрических и электронных приборов, действующие на всей территории Европейского Союза.

VII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
На дисплее возникло сообщение об ошибке: E1 - E4	Системная ошибка, возможен перегрев прибора, выход из строя платы управления или нагревательного элемента	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Проверьте наличие чаши в устройстве и достаточного объема продукта в ней. Подключите прибор к электросети и снова запустите программу. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр



Перш ніж використовувати даний виріб, уважно прочитайте посібник з його експлуатації і збережіть як довідник. Правильне використання приладу значно продовжить термін його служби.

Заходи безпеки та інструкції, що містяться в цьому посібнику, не охоплюють всі можливі ситуації, які можуть виникнути в процесі експлуатації приладу. Під час використання пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом, бути обережним і уважним.

МИРИ БЕЗПЕКИ

- Виробник не несе відповідальності за ушкодження, викликані недотриманням вимог техніки безпеки і правил експлуатації виробу.
- Даний електроприлад являє собою багатофункціональний пристрій для приготування їжі в побутових умовах і може застосовуватися в квартирах, замських будинках або в інших подібних умовах непромислової експлуатації. Промислове або будь-яке інше нецільове використання пристрою буде вважатися порушенням умов належної експлуатації виробу. У цьому випадку виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- Перед включенням пристрою до електромережі перевірте, чи збігається її напруга з номінальною напругою живлення приладу (див. технічні характеристики або заводську табличку виробу).
- Використовуйте подовжувача, розрахований на споживану потужність приладу, — невідповідність параметрів може привести

до короткого замикання або загоряння кабелю.

- Підключайте прилад тільки до розеток, що мають заземлення, — це обов'язкова вимога захисту від поразки електричним струмом. Використовуючи подовжувач, переконайтеся, що він також має заземлення.
- **STOP** *УВАГА! Під час роботи приладу його корпус, чаша і металеві деталі нагріваються! Будьте обережні! Використовуйте кухонні рукавиці. Щоб уникнути опіку гарячою парюю не нахиліться над пристроєм при відкриванні кришки.*
- Виключайте прилад з розетки після використання, а також під час його чищення або переміщення. Витягайте електрошнур сухими руками, утримуючи його за вилку, а не за провід.
- Не протягайте шнур електроживлення в дверних прорізах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрошнур не перекручувався і не перегинався, не стикався з гострими предметами, кутами і крайками меблів.
- **STOP** *ПАМ'ЯТАЙТЕ: випадкове ушкодження кабелю електроживлення може привести до неполадок, що не відповідають умовам га-*

рантії, а також до ураження електрострумом. Ушкоджений електрокабель вимагає термінової заміни в сервіс-центрі. У разі пошкодження шнура електроживлення для уникнення небезпеки його має замінити виробник або його агент, або аналогічна кваліфікована особа.

- Не встановлюйте прилад на м'яку поверхню, не накривайте рушником або серветкою під час роботи — це може привести до перегріву і поломки пристрою.
- Заборонено експлуатацію приладу на відкритому повітрі — попадання вологи або сторонніх предметів всередину корпусу пристрою може привести до його серйозних ушкоджень.
- Перед чищенням приладу переконайтеся, що він відключений від електромережі і цілком охолов. Суворо дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу.
- Дітям віком від 8 років, а також особам із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або з недостатнім досвідом чи знаннями можна користуватися приладом лише під наглядом і в тому

STOP **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

разі, якщо їх було проінструктовано стосовно безпечного використання приладу й вони усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не мають грати з приладом. Тримайте прилад і його мережевий шнур у місці, недоступному для дітей до 8 років. Очищення й обслуговування пристрою не можуть здійснюватися дітьми без нагляду дорослих.

- Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт тощо) може бути небезпечним для дітей. Небезпека задухи! Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.
 - Заборонено самостійний ремонт приладу або внесення змін у його конструкцію. Усі роботи з обслуговування і ремонту повинні виконуватися авторизованим сервіс-центром. Непрофесійно виконана робота може привести до поломки приладу, травм і ушкодженню майна.
- STOP** **УВАГА!** Заборонено використання приладу за будь-яких несправностей.

Технічні характеристики

Модель.....	RMC-M90E
Потужність.....	860-1000 Вт
Напруга.....	220-240 В, 50/60 Гц
Захист від ураження електрострумом.....	клас I
Об'єм чаші.....	5 л
Покриття чаші.....	антипригарне, керамічне
Дисплей.....	світлодіодний, кольоровий
3D-нагрівання.....	€
Габаритні розміри.....	377 × 285 × 240 мм
Вага нетто.....	3,4 кг

Програми

1. MULTICOOK (МУЛЬТИПОВАР)	10. BAKE (ВИПІКАННЯ)
2. OATMEAL (МОЛОЧНА КАША)	11. GRAIN (КРУПИ)
3. STEW (ТУШКУВАННЯ)	12. PILAF (ПЛОВ)
4. FRY (СМАЖЕННЯ)	13. YOGURT/DOUGH (ЙОГУРТ/ТИСТО)
5. SOUP (СУП)	14. PIZZA (ПИЦЦА)
6. STEAM (НА ПАРИ)	15. BREAD (ХЛІБ)
7. PASTA (МАКАРОНИ)	16. DESSERT (ДЕСЕРТИ)
8. SLOW COOK (ТОМЛІННЯ)	17. QUICK COOK (ЕКСПРЕС)
9. BOIL (ВАРІННЯ)	

Функції

Підтримка температури готових страв (автопідігрів).....	до 24 годин
Попереднє вмикання автопідігріву.....	€
Розігрівання страв.....	до 24 годин
Відкладений старт.....	до 24 годин
Комплектація	
Мультиварка.....	1 шт.
Чаша.....	1 шт.
Контейнер для приготування на парі.....	1 шт.
Кошик для смаження у фритюрі.....	1 шт.
Мірна склянка.....	1 шт.
Черпак.....	1 шт.
Плоска ложка.....	1 шт.
Тримач для черпака/ложки.....	1 шт.
Шнур електроживлення.....	1 шт.
Книжка рецептів.....	1 шт.
Інструкція з експлуатації.....	1 шт.
Сервісна книжка.....	1 шт.

Виробник має право на внесення змін до дизайну, комплектації, а також до технічних характеристик виробу під час вдосконалення своєї продукції без додаткового повідомлення про ці зміни. У технічних характеристиках допускається похибка $\pm 10\%$.

Будова моделі (схема А1, стор. 4)

1. Кришка приладу
2. Знімна внутрішня кришка
3. Чаша
4. Кнопка відкриття кришки
5. Панель управління з дисплеєм
6. Корпус
7. Ручка для перенесення
8. Знімний паровий клапан
9. Плоска ложка
10. Черпак
11. Мірна склянка
12. Контейнер для приготування на парі

13. Кошик для смаження у фритюрі
14. Тримач для черпака й ложки
15. Шнур електроживлення
16. Контейнер для збирання конденсату

Елементи панелі управління (схема А2, стор. 5)

1. Кнопка «Reheat/Cancel» («Підігрів/Скасування») – увімкнення/вимкнення функції підігрівання; перевіряння роботи програми приготування; скидання зроблених налаштувань
2. Кнопка «Time Delay» («Відкладений старт») – увімкнення режиму встановлення часу відкладеного старту
3. Кнопка «Temperature» («Температура») – встановлення температури приготування в програмі «MULTICOOK»
4. Кнопка «Hour» («Год») – вибір значення годин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту
5. Кнопка «Min» («Хв») – вибір значення хвилин у режимах встановлення часу приготування та відкладеного старту
6. Кнопка «Quick Cook» – запуск програми «QUICK COOK»
7. Кнопка «Menu/Keep Warm» – вибір автоматичної програми приготування; попереднє вмикнення функції автопідігріву
8. Кнопка «Start» – запуск програми приготування
9. Дисплей

Будова дисплея (схема А3, стор. 6)

1. Індикатор виконання автоматичної програми «QUICK COOK»
2. Індикатор роботи програми приготування/підігрівання
3. Індикатор етапів приготування
4. Індикатор встановленої температури в програмі «MULTICOOK»
5. Індикатор роботи функції «Time Delay»
6. Індикатор роботи програми приготування і режиму показань таймера
7. Таймер
8. Індикатор вибраної автоматичної програми приготування

I. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

Акуратно дістаньте виріб і його комплектуючі з коробки. Видаліть усі пакувальні матеріали та рекламні наклейки.



Обов'язково зберіть на місці застережні наклейки, наклейки-показачки (за наявності) і таблицю з серійним номером виробу на його корпусі!

Після транспортування або зберігання за низьких температур необхідно витримати прилад за кімнатної температури не менше ніж 2 години перед увімкненням.

Протріть корпус пристрою вологою тканиною та промийте чашу, дайте їй просохнути. Щоб уникнути появи стороннього запаху під час першого використання приладу, повністю очистіть його (див. «Догляд за приладом»).

Встановіть прилад на тверду, рівну, горизонтальну поверхню так, щоб гаряча пара, що виходить з парового клапана, не потрапляла на шапери, декоративні покриття, електронні прилади та інші предмети або матеріали, які можуть бути пошкодженими через підвищену вологість і температуру.

Перед приготуванням переконайтеся в тому, що зовнішні й видимі внутрішні частини мультиварки не мають пошкоджень, сколів та інших дефектів. Між чашею та нагрівальним елементом не має бути сторонніх предметів.



УВАГА! Піднімати прилад за ручку для перенесення з наповненою чашею заборонено.

Не вмикайте прилад без встановленої всередину чаші або з порожньою чашею – у разі випадкового запуску програми приготування це призведе до критичного перегрівання приладу або до пошкодження антипригарного покриття. Перед смаженням продуктів наліште в чашу небезпечної рослини або соняшникової олії.



УВАГА! Піднімати пристрій за ручки чаші ЗАБОРОНЕНО!

II. ЕКСПЛУАТАЦІЯ МУЛЬТИВАРКИ**Установка часу приготування**

У мультиварці можна самостійно встановлювати час приготування для кожної програми, окрім програми «QUICK COOK». Крок зміни і можливий діапазон часу, що задається, залежать від вибраної програми приготування.

1. Після вибору програми приготування, натискаючи кнопку «Hour», встановіть потрібне значення годин.
2. Натискаючи кнопку «Min», встановіть значення хвилин. Для прискореної зміни значень часу утримуйте натиснутою відповідну кнопку.
3. Щоб встановити час приготування менше однієї години, в режимі встановлення годин натисайте кнопку «Hour» до обумовленого значення, потім, натискаючи кнопку «Min», встановіть потрібне значення хвилин.
4. Після закінчення встановлення часу приготування (дисплей продовжує мерехтіння) перейдіть до наступного етапу відповідно до алгоритму вибраної програми приготування. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Reheat/Cancel», після чого введіть всю програму приготування заново.



ВАЖЛИВО! При ручній установці часу приготування враховуйте можливий діапазон часу і крок установок, передбачений обраною вами програмою приготування, у відповідності зі зведеною таблицею програм приготування.



Для вашої зручності діапазон часу, що задається, в програмах приготування починається з мінімальних значень. Це дозволяє продовжити на нетривалий термін роботу програми, якщо в основний час строва ще не приготувалася.

У деяких автоматичних програмах відлік встановленого часу приготування починається лише після виходу приладу на задану робочу температуру. Наприклад, після запуску програми «STEAM» зворотний відлік заданого часу приготування починається лише після закінчення води і утворення достатньої кількості пари в чаші.

У програмі «PASTA» відлік встановленого часу приготування починається після закінчення води та повторного натиснення кнопки «Start».

Функція «Time Delay»

Дана функція дозволяє задати інтервал часу, після закінчення якого строва має бути готова (з врахуванням часу роботи програми). Встановити час можна в діапазоні від 10 хвилин до 24 годин із кроком установи в 10 хвилин. Час відстрочки має бути більше, ніж встановлений час приготування, інакше програма почне роботу відразу після натиснення кнопки «Start».

Після вибору програми, встановлення значень температури й часу приготування можна встановити час відкладеного старту:

1. Натисненням кнопки «Time Delay» увімкніть режим встановлення часу для відкладеного старту. На дисплеї з'явиться напис «Time Delay», таймер почне мерехтіти.
2. Натиснувши кнопку «Hour», потім кнопку «Min», встановіть значення часу приготування. Якщо утримувати натиснуту кнопку декілька секунд, почнеється прискорена зміна значення.
3. За необхідності встановити час відкладеного старту менш ніж одна година послідовно натискуйте кнопку «Hour» до обнуління значення годин. Потім, натиснувши кнопку «Min», встановіть потрібне значення хвилини.
4. Для скасування зроблених налаштувань натисніть кнопку «Reheat/Cancel», після чого введіть всю програму приготування заново.
5. Після закінчення встановлення часу натисніть і утримуйте кнопку «Start» декілька секунд. Спалахне індикатор роботи функції «Time Delay», почнеється виконання програми та зворотний відлік часу.
6. Через призначений час страва буде готова. Після закінчення роботи програми залежно від налаштувань прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Reheat/Cancel») або в режим очікування (індикатор кнопки «Start» мерехтітиме). Для вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Menu/Keep Warm», індикатор кнопки згасне.

i *УВАГА! Не рекомендується використовувати функцію відкладеного старту, якщо у складі страви використовують швидкопсувні продукти (яйця, свіже молоко, м'ясо, сир тощо).*

Функція підтримання температури готових страв (автопідігрів)

Вмикається автоматично, після закінчення роботи програми приготування і може підтримувати температуру готової страви в межах 70-75°C упродовж 24 годин. При цьому горить індикатор кнопки «Reheat/Cancel», а на дисплеї відображується прямий відлік часу роботи в даному режимі. За необхідності автопідігрів можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кілька секунд кнопку «Reheat/Cancel».

Передбачене вимкнення автопідігріву

Для попереднього вимкнення даної функції під час старту або роботи програми натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Menu/Keep Warm», поки індикатор кнопки «Reheat/Cancel» не згасне. Щоб знову увімкнути автопідігрів, натисніть і утримуйте кнопку «Menu/Keep Warm» повторно (спалахне індикатор кнопки «Reheat/Cancel»).

Функція розігрівання страв

Мультиварка REDMOND RMC-M90E можна використовувати для розігрівання холодних страв. Для цього:

- Перекладіть готову страву в чашу, встановіть її в мультиварку.
- Закрийте кришку, підключіть прилад до електромережі.
- Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Reheat/Cancel» до звукового сигналу. Спалахнуть відповідний індикатор на дисплеї та індикатор кнопки. Таймер почне відлік часу розігрівання. Страва буде розігріта до 70-75°C, дана температура може підтримуватися упродовж 24 годин.

За необхідності розігрівання можна вимкнути, натиснувши і утримуючи декілька секунд кнопку «Reheat/Cancel», поки не згаснуть відповідні індикатори на дисплеї та на кнопці.

i *Завдяки функціям автопідігріву та розігрівання мультиварка може зберігати продукт гарячим до 12 годин, проте ми не рекомендуємо*

залишати страву гарячою більш ніж на 2-3 години, оскільки інколи це може призвести до зміни її смакових якостей.

Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм

! *ВАЖЛИВО! Якщо ви використовуєте прилад для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C. Це може призвести до перегріву і плавлення приладу. З тієї ж причини ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використовувати для кип'ятіння води програми «BAKE», «FRY», «BREAD».*

УВАГА! Якщо ви готуєте на високих температурах з використанням великої кількості рослинного масла, завжди залишайте кришку приладу відкритою.

1. Підготуйте (відміряйте) необхідні інгредієнти за рецептом, викладіть в чашу. Стекте за тим, щоб всі інгредієнти, включаючи рідину, знаходилися нижче за максимальну позначку шкали на внутрішній поверхні чаші.
2. Вставте чашу в корпус приладу. Переконайтеся, що вона щільно стикається з нагріваним елементом.
3. Закрийте кришку мультиварку до клацання. Підключіть прилад до електромережі.
4. Натиснувши кнопку «Menu/Keep Warm», виберіть необхідну програму приготування (на дисплеї загориться відповідний індикатор програми).
5. Стандартний час приготування для кожної програми можна змінити натисненням кнопок «Hour» та «Min».
6. За необхідності встановіть час відкладеного старту.
7. Натисніть і утримуйте декілька секунд кнопку «Start». Спалахнуть індикатори кнопок «Start» і «Reheat/Cancel». Почнеється процес приготування та зворотний відлік часу роботи програми.
8. Натиснувши та утримуючи кнопку «Menu/Keep Warm», можна заздалегідь вимкнути функцію автопідігріву (індикатор кнопки «Reheat/Cancel» згасне). Повторим натисненням кнопки «Menu/Keep Warm» можна знову увімкнути дану функцію.
9. Про завершення програми приготування вас сповістить звуковий сигнал. Далі, залежно від вибраної програми або поточних налаштувань, прилад перейде в режим автопідігріву (спалахне індикатор кнопки «Reheat/Cancel») або в режим очікування (індикатор кнопки «Start» мерехтітиме).
10. Для перевірення процесу приготування, скасування введеної програми або вимкнення автопідігріву натисніть кнопку «Reheat/Cancel».

! *Для отримання якісного результату пропонуємо скористатися рецептами приготування страв із доданю до мультиварки кулінарної книжки, розробленої спеціально для цієї моделі. Відповідні рецепти ви також можете знайти на сайті www.redmond.com.ua.*

Програма «MULTICOOK»

Програма призначена для приготування практично будь-яких страв за заданими користувачем параметрами температури та часу приготування. Діапазон установок температури: 35-170°C з кроком зміни в 5°C. Діапазон установок часу: від 5 хвилин до 12 годин з кроком зміни в 1 хвилину (для інтервалу від 5 хвилин до 1 години) або в 5 хвилин під час приготування понад 1 годину. У програмі «MULTICOOK» стандартний час приготування становить 15 хвилин.

Дотримуйтеся п. 1-4 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Натисненням кнопки «Temperature» встановіть температуру приготування, вказану в книзі рецептів. У програмі

«MULTICOOK» стандартна температура становить 100°C. Після встановлення температури приготування дотримуйтеся п. 5-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

STOP *Якщо ви використовуєте програму «MULTICOOK» для кип'ятіння води (наприклад, при варінні продуктів), ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ встановлювати температуру приготування вище 100°C.*

Програма «OATMEAL»

Рекомендується для приготування молочних каш. Стандартний час приготування в програмі «OATMEAL» становить 10 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком установок в 1 хвилину.

Програма призначена для приготування каші з пастеризованого молока малої жирності.

Щоб уникнути випиання молока та отримати необхідний результат, рекомендується:

- ретельно промивати всі цільнозернові крупи (рис, гречка, пшона тощо), поки вода не стане прозорою;
- перед приготуванням змачувати чашу мультиварки вершковим маслом;
- чітко дотримувати пропорцій, відміряючи інгредієнти згідно з вказівками книги рецептів, зменшувати або збільшувати кількість інгредієнтів лише пропорційно;
- під час використання незбираного молока розбавляти його питною водою в пропорції 1:1.

Якщо очікуваного результату в програмі «OATMEAL» не було досягнуто, скористуйтеся універсальною програмою «MULTICOOK». Оптимальна температура приготування молочної каші становить 95°C.

Програма «STEW»

Рекомендується для тушування овочів, м'яса, птиці, морепродуктів. У програмі «STEW» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 12 годин з кроком установок в 5 хвилин.

Програма «FRY»

Рекомендується для смаження м'яса, овочів, птиці, морепродуктів. У програмі «FRY» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 1 години 30 хвилин з кроком установок в 1 хвилину. Допускається смажити продукти з відкритою кришкою приладу. Функція «Time Delay» в даній програмі недоступна.

Програма «SOUP»

Рекомендується для приготування різних перших страв, а також компотів і інших напоїв. У програмі «SOUP» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування – в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин із кроком установок в 5 хвилин.

Програма «STEAM»

Рекомендується для приготування на парі овочів, риби, м'яса, дієтичних і вегетаріанських страв, дитячого меню. У програмі «STEAM» стандартний час приготування становить 15 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установок в 5 хвилин. У даній програмі відлік часу приготування починається після закриття води.

Під час приготування овочів і інших продуктів на парі:

- Налийте в чашу 600-1000 мл води. Встановіть контейнер для приготування на парі в чашу.
- Відкрийте і підготуйте продукти згідно з рецептом, рівномірно розкладіть їх в контейнері для приготування на парі.
- Дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «PASTA»

Рекомендується для приготування макаронних виробів, сосисок, відварювання яєць тощо.

У програмі «PASTA» час приготування становить 8 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 2 до 20 хвилин з кроком установки в 1 хвилину.

Зворотний відлік часу роботи програми приготування почнеся після закипання води.

Функція «Time Delay» в даній програмі недоступна.

Налейте в чашу води. Стежте за тим, щоб рівень води був нижче за максимальну позначку на внутрішній поверхні чаші. Дотримуйтеся п. 2-5, потім п. 7 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Після закипання води пролунає сигнал.

Обережно відкрийте кришку і опустіть продукти в киплячу воду, закрийте кришку до клацання. Натисніть кнопку «Start». Почнесть виконання встановленої програми і зворотний відлік часу приготування. Далі дотримуйтеся п. 8-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм».

Програма «SLOW COOK»

Рекомендується для приготування тушкованого м'яса, рульки. У програмі «SLOW COOK» стандартний час приготування становить 5 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 8 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Програма «BOIL»

Рекомендується для приготування овочів і бобових. У програмі «BOIL» стандартний час приготування становить 40 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 2 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «BAKE»

Програма рекомендується для випікання бісквітів, запіканок, пирогів з дріжджового і листового тіста. У програмі «BAKE» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 8 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «GRAIN»

Програма рекомендується для варіння розсипчастих каш з різних видів круп, приготування різних гарнірів. У програмі «GRAIN» стандартний час приготування становить 35 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «PILAF»

Програма рекомендується для приготування різних видів плову. У програмі «PILAF» стандартний час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години 30 хвилин із кроком у 10 хвилин.

Програма «YOGURT/DOUGH»

За допомогою програми «YOGURT/DOUGH» ви можете приготувати різні смачні і корисні йогурти у себе удома. У програмі «YOGURT/DOUGH» стандартний час приготування становить 8 годин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 6 до 12 годин із кроком установки в 10 хвилин. У програмі «YOGURT/DOUGH» функція автопідігріву недоступна.

Програма «PIZZA»

Програма рекомендується для приготування піци. У програмі «PIZZA» час приготування становить 25 хвилин. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 20 хвилин до 1 години з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «BREAD»

Програма рекомендується для випікання різних видів хліба з пшенично-борошно з додаванням житнього борошна. У програмі «BREAD» час приготування становить 3 години (упродовж першої години роботи програми іде вистоювання тіста, а потім безпосередньо випікання). Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 1 до 6 годин з кроком установки в 10 хвилин.

Замісіть тісто, дотримуючись рекомендацій із вибраного вами рецепта. Вкладіть тісто в чашу. Встановіть чашу в корпус мультиварки. Стежте за тим, щоб всі інгредієнти знаходилися нижче за позначку 1/2 на внутрішній поверхні чаші. Далі дотримуйтеся п. 2-9 розділу «Загальний порядок дій під час використання автоматичних програм». Не відкривайте кришку мультиварки до повного завершення процесу випікання.

У програмі «BREAD» функція автопідігріву недоступна. Не рекомендується використання функції «Time Delay», оскільки це може вплинути на якість випічки.

Програма «DESSERT»

Програма рекомендується для приготування різних десертів з фруктів і ягід. У програмі «DESSERT» час приготування становить 1 годину. Можливе ручне встановлення часу приготування в діапазоні від 5 хвилин до 4 годин з кроком установки в 5 хвилин.

Програма «QUICK COOK»

Рекомендується для приготування рису, розсипчастих каш із круп. У даній програмі недоступні регулювання часу приготування і функція «Time Delay». Час роботи програми становить 30 хвилин.

III. ДОДАТКОВІ МОЖЛИВОСТІ

- Вистоювання тіста
- Приготування фондо
- Приготування у фритюрі
- Приготування сиру
- Приготування дитячого харчування
- Стерилізація посуду
- Пастеризація рідких продуктів

IV. ДОДАТКОВІ АКСЕСУАРИ

(купуються окремо)

Придбати додаткові аксесуари до мультиварки RMC-M90E і дізнатися про новинки продукції REDMOND можна на сайті www.redmond.com.ua або в магазинах офіційних дилерів.

V. ДОГЛЯД ЗА ПРИЛАДОМ

Загальні правила та рекомендації

- Перед першим використанням приладу, а також для видалення запаху їжі в мультиварці після приготування рекомендуємо обробити в ній упродовж 15 хвилин половину лимона в програмі «STEAM».
- Якщо ви не використовуєте прилад тривалий час, відключіть його від електромережі. Робоча камера, включаючи нагрівальний диск, чаша, внутрішня кришка та паровий клапан мають бути чистими й сухими.
- Перш ніж розпочинати очищення виробу, переконайтеся, що він відключений від електромережі та повністю охолонув. Для очищення використовуйте м'яку тканину та делькатні засоби для миття посуду.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ використання під час очищення приладу грубих серветок або губок, абразивних паст. Також не можна використовувати будь-які хімічно агресивні або інші речовини, не рекомендовані для застосування з предметами, що контактують з їжею.



ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ занурювати корпус приладу у воду або поміщати його під струмінь води!

- Будьте обережні під час очищення гумових деталей мультиварки: їхнє пошкодження або деформація може призвести до неправильної роботи приладу.
- Корпус виробу можна очищувати в міру забруднення. Чашу, внутрішню кришку та знімний паровий клапан необхідно очищувати після кожного використання приладу. Конденсат, що утворюється в процесі приготування їжі в мультиварці, видаляйте після кожного використання пристрою. Внутрішні поверхні робочої камери очищуйте у разі потреби.

Очищення корпусу

Очищуйте корпус виробу м'якою вологою кухонною серветкою або губкою. Можливе застосування делькатного очищувального засобу. Щоб уникнути можливих патьоків від води та плям на корпусі, рекомендуємо протерти його поверхню досуха.

Очищення чаші

Ви можете очищувати чашу як уручну, використовуючи м'яку губку та засіб для миття посуду, так і в посудомийній машині (відповідно до рекомендацій її виробника).

У разі сильно забруднення налейте в чашу теплої води та залиште на деякий час відмокати, після чого очистіть. Обов'язково протріть зовнішню поверхню чаші досуха, перш ніж встановити її в корпус мультиварки.

У разі регулярної експлуатації чаші можлива повна або часткова зміна кольору її внутрішнього антипригарного покриття. Це не є ознакою дефекту чаші.

Очищення внутрішньої кришки

Порядок вимиття та встановлення внутрішньої кришки див. на схемі **A4** (стор. 7).

Для очищення основної та знімної внутрішньої кришок використовуйте вологу кухонну серветку або губку. Перед встановленням внутрішньої кришки витріть поверхні обох кришок досуха.

Очищення знімного парового клапана

Паровий клапан встановлює в спеціальний гнізд на верхній кришці приладу. Порядок очищення див. на схемі **A5** (стор. 8).

⚠ УВАГА! Щоб уникнути деформації гумки клапана, не скручуйте її не витягуйте її під час очищення.

Видалення конденсату

У даній моделі конденсат скучується в спеціальній порожнині на корпусі приладу довкола чаші та стікає в спеціальний контейнер, розташований в задній частині приладу. Для очищення контейнера промийте його під струменем води, дотримуючись загальних правил. Конденсат, що залишився в порожнині навколо чаші, видаліть за допомогою кухонної серветки.

Очищення робочої камери

У разі чіткого дотримання вказівок даної інструкції ймовірність потраплення рідини, частинок їжі або сміття всередину робочої камери приладу мінімальна. Якщо суттєве забруднення все ж сталося, необхідно очистити поверхню робочої камери, щоб уникнути некоректної роботи або поломки приладу.

STOP *Перш ніж очищувати робочу камеру мультіварки, переконайтеся, що прилад відключений від електромережі й повністю охолоне!*

Бічні стінки робочої камери, поверхню нагрівального диска та кожух центрального термодатчика (розташований всередині нагрівального диска) можна очистити вологою (не мокрою!) губкою або серветкою. Якщо ви застосовуєте мийний засіб, необхідно ретельно видалити його залишки, щоб уникнути появи небажаного запаху під час подальшого приготування їжі.

У разі потраплення чужорідних тіл у заглиблення довкола центрального термодатчика обережно видаліть їх пінцетом, не натискаючи на кожух датчика.

У разі забруднення поверхні нагрівального диска можна використовувати вологу губку середньої жорсткості або синтетичну щітку.

i *У разі регулярної експлуатації приладу з часом можлива повна або часткова зміна кольору нагрівального диска. Це не є ознакою несправності пристрою та не впливає на правильність його роботи.*

Зберігання та транспортування

Перед зберіганням і повторною експлуатацією очистіть її повністю просушіть усі частини приладу. Зберігайте прилад у сухому вентильованому місці подалі від нагрівальних приладів і прямих сонячних променів.

Під час транспортування та зберігання забороняється піддавати прилад механічному впливу, який може призвести до пошкодження пристрою та/або порушення цілісності упаковки.

Необхідно берегти упаковку приладу від потраплення води й інших рідин.

VI. ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Помилки під час приготування та способи їхнього усунення

У наведених нижче таблиці зібрано типові помилки, що допускаються під час приготування їжі в мультіварках, розглянуто можливі причини та шляхи вирішення.

СТРАВА ОСТАТОЧНО НЕ ПРИГОТУВАЛАСЯ

Можливі причини	Способи вирішення
Ви забули закрити кришку приладу або закрили її нещільно, тому температура приготування була недостатньо високою	Під час приготування не відкривайте кришку мультіварки без потреби. Закривайте кришку до клацання. Переконайтеся, що нічого не заважає щільному закриттю кришки приладу й ущільнювальна гума на внутрішній кришці не деформована
Чаша та нагрівальний елемент погано контактують, тому температура приготування була недостатньо високою	Чаша має бути встановлена в корпус приладу рівно, щільно прилягаючи дном до нагрівального диска. Переконайтеся, що в робочій камері мультіварки немає сторонніх предметів. Не допускайте забруднення нагрівального диска

Можливі причини	Способи вирішення	
Недалекі підбір інгредієнтів страв. Дані інгредієнти непридатні для приготування вибраним вами способом або ви неправильно вибрали програму приготування. Інгредієнти нарізано дуже крупно, порушено загальні пропорції закладки продуктів. Ви неправильно встановили (не розрахували) час приготування. Вибраний вами варіант рецепта неприйнятний для приготування в даній мультіварці	Бажано використовувати переврені (адаптовані для даної моделі приладу) рецепти. Використовуйте рецепти, яким дійсно довіряєте. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати вибраному рецепту	
Під час приготування на парі: в чаші дуже мало води, щоб забезпечити достатню густину пари	Наливайте в чашу воду обов'язково в рекомендованому рецептом об'ємі. Якщо ви сумніваєтеся, перевірте рівень води в процесі приготування	
Під час смаження	Ви налили в чашу дуже багато рослинної олії	Під час звичайного смаження досить того, щоб олія покривала дно чаші тонким шаром. Під час смаження у фритюрі дотримуйтеся вказівок відповідного рецепта
	Надлишок вологи в чаші	Не закривайте кришку мультіварки під час смаження, якщо це не вказано в рецепті. Свіжозаморожені продукти перед смаженням обов'язково розморозьте та злийте з них воду
Під час варіння: википання бульйону під час варіння продуктів із підвищеною кислотністю	Деякі продукти потребують спеціальної обробки перед варінням: промивання, пасування тощо. Дотримуйтеся рекомендацій вибраного вами рецепта	
Під час випікання (тісто не пропеклося)	У процесі вистоювання тісто прилігло до внутрішньої кришки та перекирало клапан випуску пари	Кладіть у чашу менше тіста
	Ви покляли в чашу занадто багато тіста	Дистануйте випічку з чаші, переверніть і знову помістіть у чашу, після чого продовжуйте приготування. Надділі під час випікання кладіть у чашу менше тіста

ПРОДУКТ ПЕРЕТРАВИВСЯ

Ви помилились у виборі типу продукту або під час встановлення (розрахунку) часу приготування. Дуже малі розміри інгредієнтів	Зверніться до перевреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої нарізки, пропорції закладки, вибір програми та часу приготування мають відповідати його рекомендаціям
Після приготування готова страва дуже довго стояла на автопідігріві	Тривале використання функції автопідігріву небажане. Якщо у вашій моделі мультіварки передбачено попереднє виключення даної функції, ви можете використати цю можливість

ПРИ ВАРІННІ ПРОДУКТ ВИКИПАЄ

Під час варіння молочної каші википає молоко	Якість і властивості молока можуть залежати від місця й умов його виробництва. Рекомендуємо використовувати тільки ультрапастеризоване молоко жирністю до 2,5%. За необхідності молоко можна трохи розбавити питною водою
Інгредієнти перед варінням не обробляли або обробляли неправильно (погано промиті тощо). Не дотримано пропорцій інгредієнтів або неправильно вибрано тип продукту	Зверніться до перевреного (адаптованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям. Щільнозернові крупи, м'ясо, рибу та морепродукти завжди ретельно промивайте до чистої води

Продукт уварює піну	Рекомендується ретельно промити продукт, зняти клапан або гувати з відкритою кришкою
---------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

СТРАВА ПРИГОРАЄ

Чашу було погано очищено після попереднього приготування їжі. Антипригарне покриття чаші пошкоджено	Перш ніж розпочати гувати, переконайтеся, що чашу добре вимито й антипригарне покриття не має пошкоджень
Загальний об'єм закладки продукту менше, ніж рекомендується в рецепті	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу
Під час смаження: ви забули налити в чашу олію; не перемішували або пізно перевертали продукти, що готуються	Під час звичайного смаження налейте в чашу трохи рослинної олії – так, щоб вона покривала дно чаші тонким шаром. Для рівномірного обсмажування продукти в чаші потрбно періодично помішувати або перевертати через певний час
Під час тушування: в чаші недостатньо вологи	Додайте в чашу більше рідини. Під час приготування не відкривайте кришку мультиварки без потреби
Під час варіння: у чаші дуже мало рідини (не дотримано пропорцій інгредієнтів)	Дотримуйте правильного співвідношення рідини та твердих інгредієнтів
Під час випікання: ви не змітали внутрішню поверхню чаші маслом перед приготуванням	Перед закладкою тіста змащуйте дно та стінки чаші верхковим маслом або рослинною олією (не варто наливати олію в чашу!)

ПРОДУКТ ВТРАТИВ ФОРМУ НАРІЗКИ

Ви занадто часто перемішували продукт у чаші	Під час звичайного смаження перемішуйте страву не частіше, ніж через кожні 5–7 хвилин
Ви встановили занадто великий час приготування	Скоротіть час приготування або дотримуйтеся вказівок рецепта, адаптованого для даної моделі приладу

ВИПІЧКА ВИЙШЛА ВОЛОГОЮ

Було використано невідповідні інгредієнти, що дають надлишок вологи (соковиті овочі або фрукти, заморожені ягоди, сметана тощо)	Вибирайте інгредієнти відповідно до рецепта випічки. Намагайтеся не вибирати як інгредієнти продукти, що містять надто багато вологи, або використовуйте їх, якщо можна, в мінімальній кількості
Ви перетримали готову випічку в закритій мультиварці	Намагайтеся виймати випічку з мультиварки одразу після приготування. За необхідності можете залишити продукт у мультиварці на нетривалий час із увімкненим автопідігрівом

ВИПІЧКА НЕ ПІДНЯЛАСЯ

Яйця з цукром погано збиті	Зверніться до перевіреного (адапованого для даної моделі приладу) рецепта. Підбір інгредієнтів, спосіб їхньої попередньої обробки, пропорції закладки мають відповідати його рекомендаціям
Тісто довго простояло з розпушувачем	
Ви не просіяли борошно або погано вимісили тісто	
Допущено помилки під час закладання інгредієнтів	

i У деяких моделях мультиварок REDMOND у програмі «ТУШЕННЯ» та «СУП» у разі нестачі в чаші рідини спрацює система захисту від пережарювання приладу. У цьому випадку програма приготування зупиняється, і мультиварка переходить у режим автопідігріву.

Рекомендований час приготування різноманітних продуктів на парі

Продукт	Вага, г / Кількість, шт.	Об'єм води, мл	Час приготування, хв.
Філе свинини/яловичини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	20/30
Філе баранини (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	25
Філе куряче (кубиками по 1,5-2 см)	500	500	15
Фрикадельки/котлети	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10/15
Риба (філе)	500	500	10
Морський коктейль (свіжозаморожений)	500	500	5
Манти/хіккалі	500	500	15
Картопля (нарізана на 4 частини)	500	500	15
Морква (кубиками по 1,5–2 см)	500	500	35
Буряк (нарізаний на 4 частини)	500	500	95
Овочі (свіжозаморожені)	500	500	10
Яйце куряче	3 шт.	500	10

i Необхідно врахувати, що це загальні рекомендації. Реальний час може відрізнятись від рекомендованих значень залежно від властивостей конкретного продукту, а також від ваших смакових уподобань.

Зведена таблиця програм приготування (заводські установки)

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крає установки	Відеотрека старту	Оцілювання виходу на робочі параметри	Автопідігрів
MULTICOOK	Приготування різноманітних страв з можливістю встановлення температури і часу приготування	0:15	5 хв – 1 год / 1 хв 1 год – 12 год / 5 хв	✓		✓
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготування каш на молоці	0:10	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв	✓		✓
STEW	Тушування м'яса, риби, овочів, гарнірів і багатокомпонентних страв	1:00	20 хв – 12 год / 5 хв	✓		✓
FRY	Смаження м'яса, риби, овочів і багатокомпонентних страв	0:15	5 хв – 1 год 30 хв / 1 хв			✓
SOUP	Приготування бульйонів, заправних, овочевих і холодних супів	1:00	20 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
STEAM	Приготування на парі або варіння м'яса, риби, овочів та інших продуктів	0:15	5 хв – 2 год / 5 хв	✓	✓	✓
PASTA	Приготування макаронних виробів з різних сортів пшениці	0:08	2 хв – 20 хв / 1 хв		✓	✓

UKR

Програма	Рекомендації щодо використання	Стандартний час приготування	Діапазон часу приготування / Крою установок	Вістрочка старту	Онцікування, викозу робочі параметри	Алгоритмія
SLOW COOK	Програма призначена для томління м'яса, приготування рульки	5:00	1 год – 8 год / 10 хв	✓		✓
BOIL	Варіння овочів та інших продуктів	0:40	5 хв – 2 год / 5 хв	✓		✓
BAKE	Приготування кексів, бісвітів, запіканок і пирогів з дріжджового та листового тіста	1:00	20 хв – 8 год / 5 хв	✓		✓
GRAIN	Приготування різноманітних круп і гарнірів	0:35	5 хв – 4 год / 5 хв	✓		✓
PILAF	Приготування різних видів плову	1:00	20 хв – 1 год 30 хв / 10 хв	✓		✓
YOGURT/DOUGH	Приготування різних видів йогуртів	8:00	6 год – 12 год / 10 хв	✓		
PIZZA	Приготування піци	0:25	20 хв – 1 год / 5 хв	✓		✓
BREAD	Приготування хліба з житнього й пшеничного борошна	3:00	1 год – 6 год / 10 хв	✓		
DESSERT	Приготування різних десертів з фруктів і ягід	1:00	5 хв – 4 год / 5 хв	✓		✓
QUICK COOK	Швидке приготування рису, розсипчастих каш на воді					✓

Програма передбачає автоматичне припинення після повного вилання води

Рекомендації щодо використання температурних режимів у програмі «МУЛЬТИПОВАР»

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
35	Вистоювання тіста, приготування оцту
40	Приготування йогуртів
45	Заквашування
50	Бродіння
55	Приготування помідки
60	Приготування зеленого чаю, дитячого харчування
65	Варка м'яса у вакуумній упаковці
70	Приготування пуншу

Робоча температура, °C	Рекомендації по використанню
75	Пастеризація, приготування білого чаю
80	Приготування глінтвейну
85	Приготування сиру або страв, що вимагають тривалого часу приготування
90	Приготування червоного чаю
95	Приготування молочних каш
100	Приготування беже або варення
105	Приготування холодоцю
110	Стерилізація
115	Приготування цукрового сиропу
120	Приготування рульки
125	Приготування тушкованого м'яса
130	Приготування запіканки
135	Обсмажування готових страв для додавання їм хрусткої скоринки
140	Колччення
145	Запікання овочів і риби у фользі
150	Запікання м'яса у фользі
155	Жарка виробів з дріжджового тіста
160	Жарка птиці
165	Жарка стейків
170	Приготування у фритюрі

VII. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО СЕРВІС-ЦЕНТРУ

Несправність	Можливі причини	Спосіб усунення
E1 – E4	Системна помилка, можливі перегрів приладу, вихід з ладу плати управління або нагрівального елемнту	Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Перевірте наявність чаші в пристрої і достатнього обсягу продукту в ній. Підключіть прилад до електромережі і знову запустіть програму. Якщо це не дає бажаного, зверніться в авторизований сервісний центр
Прилад не вмикається	Шнур електроживлення не підключений до приладу та (або) електричної розетки Несправна електрична розетка В електромережі немає струму	Переконайтесь, що змінний електрошнур підключений до відповідного роз'єму на приладі та увімкнений у розетку Увімкніть прилад у справну розетку Перевірте наявність напруги в електромережі. Якщо воно відсутнє, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок
Страва готується занадто довго	Перебої з живленням від електромережі (рівень напруги струму нестабільний або нижче за норму)	Перевірте наявність стабільної напруги струму в електромережі. Якщо воно нестабільне або нижче за норму, зверніться до організації, що обслуговує ваш будинок

Несправність	Можливі причини		Спосіб усунення
Страва готується занадто довго	Між чашею та нагрівальним елементом потрапив сторонній предмет або частки (сміття, крупа, шматочки їжі)		Відключіть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Видаліть сторонній предмет або частки
	Чаша в корпусі мультиварки встановлена нерівно		Встановіть чашу рівно, без перекосів
	Нагрівальний диск дуже забруднений		Вимкніть прилад від електромережі, дайте йому охолонути. Очистіть нагрівальний диск
Під час приготування з-під кришки приладу виходить пара	Порушена герметичність з'єднання чаші та внутрішньої кришки мультиварки	Чаша нерівно встановлена в корпус приладу	Встановіть чашу рівно, без перекосів
		Кришка закрита нещільно або під кришку потрапив сторонній предмет	Перевірте, чи немає сторонніх предметів (сміття, крупи, шматочків їжі) між кришкою та корпусом приладу, видаліть їх. Завжди закривайте кришку мультиварки до клацання
		Ущільнювальна гума на внутрішній кришці дуже забруднена, деформована або пошкоджена	Перевірте стан ущільнювальної гуми на внутрішній кришці приладу. Можливо, вона потребує заміни



У разі, якщо несправність усунути не вдалося, зверніться до авторизованого сервісного центру.



Екологічно безпечна утилізація (утилізація електричного й електронного обладнання)

Утилізацію упаковки, посібника користувача, а також самого приладу необхідно здійснювати відповідно до місцевої програми з переробки відходів. Потурбуйтеся про навколишнє середовище: не викидайте такі вироби разом із звичайним побутовим сміттям.



Використані (старі) прилади не можна викидати з іншим побутовим сміттям, їх потрібно утилізувати окремо. Власники старого обладнання зобов'язані віднести прилади до спеціальних пунктів прийому або здати до відповідних організацій. Так ви допомагаєте програмі з переробки цінної сировини, а також очищення забруднюючих речовин.

Даний прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/EU, що регулює утилізацію електричного й електронного обладнання.

Дана директива визначає основні вимоги до утилізації та переробки відходів від електричних і електронних приладів, які є чинними на всій території Європейського союзу.

www.redmond.com
www.multicooker.com
www.store.redmond.com
www.smartredmond.com

RMC-M90E-UM-3